

## *Ensalada tibia de Amanita caesarea con bacón.*



### **Ingredientes:**

- 1 escarola, 12 langostinos, 100 gr. de pasta, 200 gr. de *Amanita caesarea*, 75 gr. de bacón en dados, dados de pan, aceite, 2 cucharadas de vinagre y sal gorda.

### **Elaboración:**

- Lavamos bien la escarola, la escurrimos y troceamos. Reservamos.
- Hervimos los langostinos en agua con sal gorda y un poco de aceite, unos 5 minutos aproximadamente. Escurrimos. Dejamos enfriar. Pelamos y reservamos.
- Se hierve la pasta (pueden ser espirales, tubos...) en agua con sal y un poco de aceite, aproximadamente 8 minutos. Reservamos.
- Lavamos bien las Amanitas caesareas y las partimos en láminas finas. En una ensaladera ponemos la escarola, la pasta, los langostinos (troceados o no) y las *Amanitas*. Sazonamos.
- En una sartén con aceite de oliva doramos los dados de bacón y de pan. Al final ponemos vinagre. Lo vertemos cuando este hecho a la ensaladera. Debe servirse templado.