

Guisado de blanquetas de pavo con Amanita rubescens.



Ingredientes:

- 300 gr. de *Amanitas rubescens*, 3 filetes de pavo, ½ cebolla, 2 dientes de ajo, 3 cucharadas de aceite de oliva, 2 zanahorias, 1 vaso de sidra, 1 cucharada de salsa de tomate, 1 cucharada de harina, 1 vaso de caldo de carne, sal y pimienta.

Elaboración:

- Partimos muy finamente la cebolla. La rehogamos en una sartén con aceite de oliva. Cuando empieza a tomar color añadimos los filetes de pavo, en trozos más bien pequeños. Ponemos sal y pimienta.
- Añadimos las zanahorias en trozos, las setas, previamente lavadas y partidas en trozos más bien pequeños. Rehogamos, dándole vueltas con una cuchara de madera por espacio de unos 3 minutos.
- Añadimos el vaso de sidra, la cucharada de harina y el caldo.
- Se deja cocer todo aproximadamente unos 20 minutos.