

Helado de Boletus edulis.



Ingredientes:

- 300 gr. de *Boletus edulis*, 200 gr. de azúcar más el necesario para caramelizar los *Boletus edulis*, ½ lt. de leche, 8 huevos, aceite, mantequilla y vainilla en polvo o en rama.

Elaboración:

- En un cazo calentamos la leche con la vainilla. En un bol ponemos 4 huevos enteros más 4 yemas (reservaremos, aparte, las claras de estos últimos huevos) y lo vamos batiendo hasta que adquiera un punto cremoso y espumoso.
- Cuando hierva la leche del cazo se va añadiendo el batido lentamente, hasta que espese, pero ya no tiene que llegar a hervir. Lo retiramos y lo dejamos enfriar.
- En una sartén ponemos los *Boletus edulis* a caramelizar, una vez limpios y cortados a trozos muy pequeños (dependiendo del gusto de cada uno se pueden hacer trozos más grandes o también pasar la mezcla por la batidora). Vamos caramelizando los *Boletus edulis* con un poco de aceite de oliva y mantequilla, incorporando poco a poco y a fuego muy suave, el azúcar necesario para que nos queden caramelizados a gusto y blanditos de textura.
- En un bol, aparte, batimos las 4 claras de huevos que habíamos reservado y las dejamos en un punto de nieve muy fuerte. Las añadimos a la crema fría junto con las setas y lo mezclamos todo muy bien. Se mete en el congelador en molde apropiado. Cada ½ hora lo sacamos y lo vamos batiendo un poco. Este proceso lo repetiremos 3 ó 4 veces.
- A la hora de servir podemos decorarlo con *Boletus edulis* caramelizados y echando sobre el helado el contenido de la sartén, a modo de salsa o decorado con nata o frutos secos. También podemos espolvorear con polvo de *Boletus edulis* seco.