

Lactarius deliciosus con crema de granadas (postre).



Ingredientes:

- 350 grs. de *Lactarius deliciosus*, 2 cucharadas de azúcar, 1 cucharadita de mantequilla, aceite de oliva, 200 grs. de nata líquida y 2 granadas.

Elaboración:

- En una sartén caramelizamos unos *Lactarius deliciosus* con un poco de mantequilla, una pizca de aceite y azúcar, hasta que consigan el punto deseado.
- Se pasan (la mitad) por una batidora con nata líquida hasta obtener una crema o puré. Se pone azúcar a gusto.
- La otra mitad de los *Lactarius deliciosus* caramelizados se mezclan con granos de granadas que hemos desmenuzado y se vierte sobre la crema dulce, decorando a gusto.