

## *Postre con Cantharellus cibarius.*



### **Ingredientes:**

- Moras, *Cantharellus cibarius*, 1 melocotón, 1 pera, azúcar, mantequilla, aceite. Si se tienen, arándanos y frambuesas.

### **Elaboración:**

- En una sartén ponemos una cucharada de aceite de oliva y mantequilla. En ella pondremos a caramelizar los *Cantharellus*, bien limpios y cortados a láminas finas. Vamos incorporando azúcar poco a poco, hasta que estén casi en su punto. Incorporamos un melocotón pelado y picado, una pera pelada y picada y moras, dándolo todo vueltas con una cuchara de palo. Dejamos enfriar y guardamos en el frigorífico en raciones individuales.