

Sopa de Boletus edulis (1).



Ingredientes:

- 300 gr. de *Boletus*, 1 cebolla mediana, 1 puerro, 50 gr. de mantequilla, 8 dl. de caldo de ave o verduras, 2 yemas de huevo, 50 gr. de queso rallado, 4 rebanadas de pan tostado, sal y nuez moscada.

Elaboración:

- Limpiar bien los *Boletus*, cortar 2 sombreritos a láminas y el resto a trozos. En una cazuela con mantequilla y un poco de aceite rehogar la cebolla picada fina y el puerro, también picado fino. Cuando estén transparentes echar los *Boletus*, dejar hacer unos 10 minutos y añadir el caldo y cocer 10 minutos más. Retirar del fuego, dejar enfriar un poco, pasarlo por un colador chino y volverlo a poner en el fuego.
- Añadir las yemas y remover bien. Echar las rebanadas de pan tostado o frito. Se puede servir así o con queso rallado por encima y gratinado en el horno en fuentes individuales.