

Sopa de Boletus edulis (2).



Ingredientes:

- Media cebolla, un puerro, un trozo de calabaza roja, 400 gr. de *Boletus edulis*, 2 huevos, caldo de ave, sal y aceite de oliva.

Elaboración:

- Ponemos un poco de aceite de oliva en una cazuela. Freímos la cebolla bien picada, un puerro también picado finamente al igual que un trozo de calabaza. Seguidamente ponemos las setas lavadas y picadas en trozos según el gusto (personalmente me gustan muy finas) y dejamos hacer lentamente.
- Añadimos agua, mejor caldo de ave y dejamos que se termine de cocer.
- Sacamos un poco de caldo y ponemos en él 2 huevos batidos, volviéndolo a incorporar a la cazuela y mezclándolo todo muy bien. Salamos a gusto y servimos caliente.