

Tosta de Boletus (ceps).



Ingredientes:

- 150 gr. de *Boletus*, ½ cebolla, 1 diente de ajo, aceite de oliva, 1 cucharada de harina, 150 gr. de nata líquida, pan de molde, sal, nuez moscada y pimentón.

Elaboración:

- En una sartén, al fuego, calentamos el aceite de oliva y rehogamos las setas, previamente lavadas y partidas en trozos muy pequeños. Dejamos hacer hasta que estén tiernas y hayan soltado toda el agua. Reservamos.
- En otra sartén, con otro poco de aceite de oliva, rehogamos la media cebolla y el diente de ajo, todo picado. Cuando esté transparente y blandito, ponemos un poco de harina, un poco de nata líquida, sal, nuez moscada y una pizca de pimentón. Dejamos hacer unos 2 minutos. Añadimos las setas a esta preparación y mezclamos todo bien.
- Ya frío, lo extendemos sobre rebanadas de pan de molde. Puede ser también pan normal y estar tostado o natural