

Boletus pinícola.

Preparación

Para el boletus: Limpiar detellamente las setas, tanto senderuelas como boletus. Cortar los boletos en 1/4 y reservar. Cortar la coliflor en arbolitos y cocer hasta que este a punto para una vez bien escurrida. Reservar el agua de cocción de la coliflor. Triturar la coliflor cocida en la thermomix, montar con la mantequilla y poner a punto de sal y pimienta. Reducir el agua de cocción de la coliflor hasta que nos quede algo parecido a la soja, en sabor y color. Añadir al pure de coliflor y mezclar. En una batidora emulsionar hasta casi punto de nieve 5 yemas de huevo. Reservar. Para el montaje: Saltear a fuego muy vivo las setas empezando con los boletos pincelas y terminando con las senderuelas. Colocar un poco de la coliflor mezclada con el agua reducida de coliflor, encima las setas. Terminar colocando sobre las setas una yema de huevo y parte de las yemas batidas. decorar con algo de brotes y flores de ajo.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

400 gr de boletus pinícola pequeños o boletus edulis, pequeños para cortar en 1/4 con pie y sombrero unidos
100 gr de senderuelas
1 coliflor
1 litro de agua
100gr de mantequilla
6 huevos
Brotes
Flores de ajo
Molinillo de pimienta negra

Utensilios

Sartén antiadherente
2 Cazuelas
Colador
Thermomix
Batidora de mano con varilla
Vaso mezclador
4 cucharas
Espátulas de goma pequeñas

Puntilla

Bol con fondo totalmente esférico de color oscuro

Instructor destacado



Rodrigo García

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD