

Boletus con foie y huevos fritos

Boletus con foie y huevos fritos, en los bosques de carballos Gallegos abundan los boletus edulis, complementan a la perfección con el foie y los huevos.

Estamos en otoño, es temporada de setas y los boletus son una opción excepcional.

ingredientes

- 1/2 Kg de Boletus
- 100 gr de Foie
- 2 cucharadas de Pedro Ximénez
- 4 Huevos
- Aceite de Oliva Virgen
- Pimienta Negra
- Sal

elaboración Boletus con foie y huevos fritos

Limpiamos los boletus con un pincel y cortándoles la parte baja de pie para eliminar la tierra. Las setas es mejor no lavarlas con agua a no ser que sea imprescindible, son como una esponja.

La cortamos en laminas finas y en una sartén con un chorrito de aceite las salteamos, estarán en 1 o 2 minutos, ponerle un poco de sal.

Reservamos nuestras setas y pasamos a preparar el foie, lo cortamos en trozos similares al del tamaño de las setas y en la misma sartén lo saltemos poniendo sal, pimienta y las dos

cucharadas de Pedro Ximénez, también estará listo en 1 o 2 minutos.

Lo sacamos de la sartén y lo ponemos escurrido sobre nuestras setas.

Es hora de hacer los huevos fritos en una sartén con abundante aceite y un poco de sal, cuando los tengamos, los escurrimos y los colocamos sobre las setas y el foie.

Ya estarán nuestros boletus con foie y huevos fritos, para comerlos lo mejor es romper en huevo en trozos con la yema líquida y que se mezclen todos los ingredientes.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.