Carpaccio de boletus edulis con aceite de trufa blanca y foie.



Esta receta es maravillosa para los amantes del boletus edulis. Llena de sabor y aromatizado con aceite de trufa blanca .

Me gustan muchos los carpaccio de setas, no todas son aptas para comer en crudo. Pero tratándose del boletus edulis , es más que apta, es una delicia para el paladar.

Lo primero que tenemos que hacer es limpiarlo bien, con un pincel, papel de cocina o paño. Para que quede bien bonito nuestro carpaccio , vamos a cortar el pie y lo aprovecharemos para otras recetas, yo está vez para una fideua.

Los boletus los podéis cortar con cuchillo bien afilado o con mandolina, yo he optado por la segunda opción. Con mandolina el corte sale perfecto y además del mismo grosor. Vamos a realizar un corte fino , pero sin que se rompa el boletus.

Lo vamos a servir con aceite de trufa blanca y foie. El aceite de trufa le va a potenciar el sabor, lo podéis conseguir en tiendas gourmet, incluso yo ya he visto en algún supermercado. No os asusteís por el precio, cunde mucho.

El foie lo he rallado al momento.

INGREDIENTES:

– 4 boletus edulis

– aceite de trufa blanca, unas gotitas.

– sal

– foie de pato , 20 gr.

PREPARACIÓN:

Limpiar con cuidado los boletus edulis, desechar el pie para otra receta. Intentar elegir 4 de tamaño regular.

Con cuchillo o mandolina cortar fino, y aderezar con unas

gotas de aceite de trufa blanca. Dejar reposar 20 minutos y añadir un poquito de sal y foie de pato rallado al momento.

Ya no queda más que saborear.