

PASTEL *de* BOLETUS *con* CREMA *de* FARINATO

M^a JESÚS FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ

RESTAURANTE EL RUEDO
Candelario, Salamanca

Tiempo de elaboración: 30'



Ingredientes

PASTEL: Boletus 400 gr. / Huevos 7 ud. / Nata ½ l. / Sal
1 pizca / Pimienta al gusto. **SALSA DE FARINATO:**
Farinato de Ciudad Rodrigo 300 gr. / Nata ½ l.
Cebolla 1 ud. / Azúcar moreno 50 gr.

Elaboración

Pastel: Batir los huevos con la nata, sal y pimienta. Picar los boletus y saltear en aceite de oliva, ajo picado y sal. Añadir los boletus a la mezcla anterior.

Untar con aceite un molde para horno, verter el contenido e introducir en el horno precalentado a 180° durante 25 minutos, pinchar para comprobar si está hecho.

Salsa de farinato: Picar la cebolla en juliana y caramelizar; mientras, cocer

el farinato de 15 a 20 minutos. Pasado este tiempo, poner en un bol junto con la cebolla caramelizada y un poco de azúcar moreno. Batir hasta que nos quede una crema homogénea.

Presentación

Cortar un trozo de pastel en forma de cuña y acompañar con una tulipa rellena con ensalada verde variada y decorar con pan frito y su salsa.