

Boletus laminados



Provincia

Soria

Ingredientes

(Para 4 personas)

- Boletus edulis (4 unidades)
- Aceite neutro de semillas/oliva 25 ml
- Sal

Elaboración

Limpiar y lavar los boletus,

Laminarlos

Disponer una bandeja plana de cerámica untada con un poco de aceite.

Introducir 3-4 minutos en el horno previamente calentado a 150°C.

Sacar la bandeja del horno y regarlo con un poco de aceite y escamas de sal.

Sacarlas a la mesa en la bandeja o disponerlo en un plato.