



Sección Gastronómica

Tallarines con boletus

Ingredientes:

- Boletus edulis 500 gr.
- Tallarines frescos 300 gr.
- Nata líquida 4 dl.
- Chalota 1 ud.
- Cebolla ½ ud.
- Laurel 1 hoja
- Menta fresca 4 hojas
- Mantequilla
- Pimienta negra molida
- Perejil
- Estragón
- Brandy
- Queso parmesano rallado
- Sal
- Aceite de oliva virgen

Elaboración:

En abundante agua, hervimos los tallarines, con media cebolla y una hoja de laurel, agregamos un chorro de aceite de oliva virgen y sal. Una vez hervidos los reservamos.

En una sartén con mantequilla, ponemos a rehogar, a fuego lento, la chalota muy finamente picada: añadimos un pellizco de pimienta molida, la menta en juliana, el estragón y los boletus fileteados. Cocemos, hasta que pierdan el agua, añadimos un chorrito de brandy y flambeamos. Cuando pierda el fuego, añadimos la nata líquida y dejamos reducir, hasta que quede espesita. Rectificamos de sal y reservamos. Para emplatar, disponer los tallarines calientes en cada plato y añadir, por encima, la crema de boletus. Espolvorear perejil picado y servir.

