

## COLMENILLAS CON FOIE

### Ingredientes:

500 grs de colmenillas

30 grs de mantequilla

100 grs de foie crudo

100 grs de cebolla

23 dientes de ajo

Media pastilla de caldo de carne

Tres cucharadas soperas de vino blanco

Pimienta y sal

### Elaboracion:

Limpiamos y cortamos a trozos las colmenillas, trinchamos la cebolla y los ajos.

Ponemos a pochar en la mantequilla con un poquito de aceite de oliva virgen, la cebolla y el ajo. A continuación añadimos las colmenillas, rehogamos y añadimos el resto de los ingredientes, dejamos reducir a fuego lento.

Servimos, bien con unas puntas de espárragos trigueros a la planta o encima de una tostada de pan.