

de la cosecha de otoño

CROQUETAS DE BOLETUS EDULIS

Ingredientes:

250 gramos de Boletus Edulis, 1 litro de leche entera, 400 gramos de harina

2 dientes de ajo, una pastilla de caldo de carne, una pizca de sal y pimienta negra

una cebolla pequeña, tres huevos, harina y pan rallado para el rebozo

aceite de oliva virgen extra

Limpiamos los boletos los partimos en trozos medianos y reservamos. Troceamos el ajo añadimos a la sartén con unas tres cucharadas soperas de aceite, dejamos dorar levante y añadimos los boletos con un poco de pimienta y sal. incrementamos el fuego al máximo, dejamos que se doren. Los trituramos junto a la pastilla de caldo de carne hasta hacer una pasta homogénea (puede salir más o menos caldosa, da igual).

En otro recipiente añadimos aceite, la cebolla picada dejamos rehogar, añadimos la harina, la pasta de los boletos y la leche, a fuego medio y removemos hasta formar la bechamel.

Dejamos enfriar, hacemos las croquetas según tamaño deseado. Batimos los huevos, las pasamos primero por harina, huevo y pan rallado (en este orden).

Las freímos en abundante aceite y... que aproveche.

© Jesus Montañes



