

Ensalada de cesarea y beltza - Lobera de Onsella

Escrito por Joaquín Sanz Sangorrín



Ingredientes:

- 150 gramos de boletos
- 100 gramos de amanita cesarea
- Foie gras de pato
- 1 lechuga
- aceite de oliva
- vinagre
- sal y pimienta

Modo de preparación

Se lavan la lechuga y las setas. Montamos en un plato o fuente la lechuga cortada y la amanita cesarea laminada. Por otra parte los boletos en láminas un poco gruesas, que las pondremos en una sartén al fuego, con un poco de aceite. Cortaremos el foie gras en láminas y añadiremos a la sartén cuando casi estén los boletos, sal pimentamos, damos unas vueltas con cuidado y apartamos del fuego. Introducimos la ensalada con las amanitas al microondas para dar un golpe de calor y aliñaremos el plato para al final añadir los boletos con el foie gras, caliente. Serviremos inmediatamente.