

Ingredientes:

- 8 manitas
- 250 gramos de boletus edulis
- 2 cebollas
- 2 puerros
- 4 zanahorias
- 1 pimiento verde
- granos de pimienta, aceite y sal

Modo de preparación

Cocemos las manitas limpias (abiertas longitudinalmente) con agua y una cebolla, un puerro y dos zanahorias. Una vez cocidas y escurridas las deshuesaremos con cuidado para no romperlas. Por otro lado pondremos a pochar en una sartén con un poco de aceite, la cebolla con el puerro, la zanahoria y el pimiento verde, todo picado finamente, rehogaremos y añadiremos los boletus limpios y también picados muy finos. Cuando esté todo pochado añadiremos un poco de gelatina de cocer las manitas, salpimentaremos y reservamos. En la mesa extenderemos papel film, colocaremos la mitad de una manita con el hueco de los huesos hacía arriba, para rellenar con el sofrito, taparemos con la otra mitad y enrollaremos con el film cerrando como un caramelo, bien apretado, cortaremos el film y ataremos los extremos, así como el resto de las manitas. Reservamos en frio hasta el momento de servir. Si nos queda algo de relleno, podemos hacer con él una salsa triturándolo y aligerando con un poco de nata.