

Será por recetas



Ensalada de boletus

Ensaladas, Dieta

 4 Personas

 50 Minutos

 Media

 Enviada el 04/06/2012

Ingredientes

- 250 g de boletus frescos
- 1 diente de ajo
- Sal
- 1 cucharada sopera de zumo de limón
- 150 g de rúcula
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva
- Pimienta
- 60 g de queso pecorino o parmesano rallado
- ½ manojo de cebolletas
- 2 cucharadas soperas de vinagre balsámico
- 2 cucharadas soperas de perejil liso picado
- Aceite

Elaboración

Primero limpiar los boletus o en su defecto champiñones con un trapo húmedo, cortar los boletus en dos. Limpiar la rúcula, lavar secar con la centrifugadora y echar en la ensalada. Limpiar las cebolletas, lavar, secar y cortar en aros. A continuación pelar los ajos, picar y mezclarlo todo, el aceite de oliva y el vinagre balsámico. Salpimentar y rectificar. En una sartén calentar un poco de aceite de oliva y rehogar los boletus y las cebolletas unos 5 minutos. Incorporar el perejil, salpimentar y añadir el zumo al gusto. Mezclar la rúcula con el vinagre balsámico, repartir en los platos. Colocar los boletus de forma decorativa encima de la rúcula y servir espolvoreando con queso pecorino o parmesano.



Autor receta de Ensalada de boletus

Komatsu

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 30/05/2012