

BOLETUS EDULIS IN CONSERVA DI ACETO DI MELA E VINO BIANCO

AUTOR: PABLO FERMOSELLE MUÑOZ



INGREDIENTES PARA 1 BOTE DE CONSERVA:

200 Boletus Edulis de tamaño pequeño
200g Vino blanco
200g Vinagre de manzana
200g Agua
10g Azucar
5g Sal
10 Bolas de pimienta
1 Hoja de laurel
1 diente de ajo.

PARA EL EMPLATADO:

Aceite de oliva
Sal en escamas
Pimienta recién molida

PREPARACIÓN

- Limpiar bien los boletus con un cuchillo quitándole la parte dura del pie cubierta por tierra.
- Pasar un paño húmedo para limpiar la tierra que haya podido quedarle por el sombrero.
- Poner agua a hervir con un punto de sal y agregar los boletus.
- Dar una cocción de unos 30 segundos y retirar.
- Colocar en el tarro de cristal previamente esterilizado y agregar las bolas de pimienta, el ajo chafado y la hoja de laurel
- Agregar en un cazo el agua, vinagre, vino, sal y azúcar hasta que empiece a hervir.
- Llenar el tarro de esta mezcla aún caliente y cerrarlo con su tapa.
- Colocar el tarro dentro de una olla cubierto de agua con un paño en el fondo para evitar q se rompa el tarro de cristal.
- Colocar a fuego fuerte unos 25 minutos. Apagar fuego y dejar enfriar dentro del agua.
- Una vez frio, secar y conservar en lugar fresco y seco.

- Sacar del tarro y escurrir el contenido. (Recomiendo darles un agua ya que se crea una especie de babilla)

- Cortar en mitades y salpimentar.
- Acabar con un chorro de aceite de oliva virgen en crudo.