

## LENGUA DE VACA "A LA CARBONARA" CON JAMON IBERICO

AUTOR: PABLO FERMOSELLE MUÑOZ



### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

500g Lengua de vaca (*Hydnum repandum*)

3 Yemas de huevo

1 Diente de ajo laminado

60g Parmeggiano rallado

4 Lonchas finas de jamón Ibérico

Sal y pimienta

Aceite de oliva

## **PREPARACIÓN:**

- Limpiar con ayuda de una cuchara de café las esporas de las setas.
- Pasarlas por un chorro de agua Fría para quitarle los restos de las esporas, la tierra y restos de hojas secas que se hayan podido quedar pegadas a ellas.
- Secar cuidadosamente, cortar en trozos medianos.
- Colocar una sartén al fuego y cuando este caliente echar las setas y tapar.
- Dejar a fuego vivo durante un par de minutos hasta que las setas hayan soltado toda su agua.
- Verter en un colador y desechar el agua.
- Colocar nuevamente la sartén al fuego, agregar un chorro de aceite de oliva y los ajos.
- Agregar de nuevo las setas cuando los ajos empiecen a bailar.
- Saltear las setas hasta que cojan un poco de color, salpimentar y colocar en un plato hondo u bandeja.
- Colocar las yemas encima de las setas (previamente atemperadas fuera de la nevera durante un par de horas), espolvorear el parmeiggiano, y poner por encima las lonchas de jamón.
- Ya en la mesa con la ayuda de un cuchillo y un tenedor mezclar todo bien.
- Listo para comer.

