

## **BOLETUS EDULIS EN CONSERVA DE VINAGRE DE POMA I VI BLANC**

**AUTOR: PABLO FERMOSELLE MUÑOZ**



### **INGREDIENTS PER A 1 POT DE CONSERVA:**

200 gr. Boletus Edulis de grandària xicoteta  
200 ml Vi blanc  
200 ml Vinagre de poma  
200 ml Aigua  
10 g Sucre  
5 g Sal  
10 Boles de pebre  
1 Fulla de llorer  
1 Gra d'all.

### **PER A L'EMPLATAT:**

Oli d'oliva  
Sal en escates  
Pebre recentment molt

### **PREPARACIÓ**

- Netejar bé els boletus amb un ganivet portant-li la part dura del peu coberta per terra.
- Passar un drap humit per a netejar la terra que haja pogut quedar-li pel barret.
- Posar aigua a bullir amb un punt de sal i agregar els boletus.
- Donar una cocció d'uns 30 segons i retirar.

- Col·locar en el pot de vidre prèviament esterilitzat i agregar les boles de pebre, l'all xafat i la fulla de llorer
- Agregar en un casset l'aigua, vinagre, vi, sal i sucre fins que comence a bullir.
- Omplir el pot d'aquesta mescla encara calenta i tancar-lo amb la seua tapa.
- Col·locar el pot dins d'una olla cobert d'aigua amb un drap en el fons per a evitar que es trenque el pot de vidre.
- Col·locar a foc fort uns 25 minuts. Apagar foc i deixar refredar dins de l'aigua.
- Una vegada fred, torcar i conservar en lloc fresc i sec.
- Traure del pot i escórrer el contingut. (Recomane donar-los una aigua ja que es crea una espècie de baves)
- Tallar en meitats i salpebrar.
- Acabar amb un raig d'oli d'oliva verge en cru.