

LLENGUA DE VACA "A LA CARBONARA" AMB PERNIL IBÈRIC

AUTOR: PABLO FERMOSELLE MUÑOZ



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:

500g de Llengua de vaca (*Hydnum repandum*)
3 Rovells d'ou
1 Gra d'all laminat
60 g Parmeggiano rallat
4 Rodanxes fines de pernil ibèric
Sal i pebre
Oli d'oliva

PREPARACIÓ:

- Netejar amb ajuda d'una cullera de cafe les pues dels bolets.
- Passar-les per un doll d'aigua freda per a llevar-li les restes de les pues, la terra i restes de fulles seques que s'hagen pogut quedar pegades a elles.
- Torcar acuradament, tallar en trossos mitjans.

- Col·locar una paella al foc i quan aquest calent tirar els bolets i tapar.
- Deixar a foc viu durant un parell de minuts fins que els bolets hagen soltat tota la seua aigua.
- Abocar en un colador i rebutjar l'aigua.
- Col·locar novament la paella al foc, agragar un raig d'oli d'oliva i els alls.
- Agrega de nou els bolets quan els alls comencen a ballar.
- Saltar els bolets fins que agafen una mica de color, salpebrar i col·locar en un plat profund o safata.
- Col·locar les gemmes damunt dels bolets(prèviament temperades fora de la nevera durant un parell d'hores), empolvorar el "parmeggiano", i posar per damunt les rodanxes del pernil