



Receta

Ingredientes

- 1 paquete de boletus deshidratados Trevijano
- 300g de pasta
- 1 cebolla
- 3 ajos
- 250ml de agua
- 400ml de leche de coco (lata) o nata de soja/anacardos
- Zumo + ralladura de 1 limón
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal + pimienta
- Perejil fresco

Preparación

- 1 – Hidratamos los boletus en un bol con agua caliente durante 10 minutos y escurrimos.
- 2 – Picamos la cebolla y la pochamos en una cazuela 5 minutos con 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra. Añadimos los ajos picados y removemos 2 minutos a fuego medio. Calentamos el agua en otro cazo.
- 3 – Añadimos los boletus escurridos, la ralladura de limón + el zumo, la pasta, la leche de coco, la nuez moscada, el agua caliente, salpimentamos y tapamos con una tapa. Cocinamos a fuego medio alto durante 12 minutos removiendo de vez en cuando.
- 4 – Servimos con más ralladura de limón y perejil fresco, ¡Y a disfrutar!



30'



**Boletus
Deshidratados**

Información nutricional	ración 100 g.
Valor energético	928 kJ 223 kcal
Grasas (g)	11
de las cuales Saturadas (g)	7,6
Hidratos de carbono (g)	35
Fibra alimentaria (g)	2,8
Proteínas (g)	5,8
Sal (g)	0,2