



Receta

Ingredientes

- 200g de champiñón portobello
- 40g de Boletus deshidratados Trevijano
- 8/10 castañas
- 150ml de crema de almendras o crema de soja para cocinar
- 500ml de caldo de verduras + 50 ml de agua de los boletus (colada)
- 2 chalotas / cebollas
- 2 cucharadas de margarina vegetal o ghee
- 4g sal
- Pimienta molida



**Boletus
Deshidratados**

Preparación

- 1** – Rehidratamos los boletus en agua durante 15/20 minutos y reservamos el agua. Mientras tanto, hacemos dos cortes transversales a las castañas y las "asamos" en una sartén durante 10 minutos con el fuego fuerte.
- 2** – Cortamos las cebollas y salteamos en una sartén con la margarina hasta que estén casi transparentes. Añadimos los champiñones, los boletus colados y las castañas ya asadas y peladas. Cocinamos durante 10 minutos.
- 3** – Agregamos el agua que hemos reservado de los boletus, el caldo de verduras caliente, la sal y la pimienta. Cocinamos 12 minutos más a fuego medio.
- 4** – Trituramos todo bien y añadimos la crema de almendras para obtener una textura cremosa. Servimos... ¡Y a disfrutar!



35'



Información nutricional

ración
100 g.

Valor energético	434 kJ 118 kcal
Grasas (g)	5,3
de las cuales Saturadas (g)	1,3
Hidratos de carbono (g)	9
Fibra alimentaria (g)	2,7
Proteínas (g)	7,6
Sal (g)	0,77