



Receta

Ingredientes

- 1 huevo
- 20 g de boletus
- 200 ml de aceite
- 1 diente de ajo pequeño
- 1 cucharadita (tamaño café) de vinagre de manzana o de zumo de limón
- 1 cucharadita (tamaño café) de sal



Boletus deshidratado

Preparación

1 – Preparar el aceite de boletus. Para ello, hidratamos los 20 g de boletus secos en agua templada unos 10 minutos. Después escurrimos y tiramos el agua*. Calentamos a fuego bajo el aceite con esos boletus 15 minutos para que coja todo el sabor y aroma de los hongos. Colamos y reservamos el aceite aromático para elaborar la mayonesa (hay que dejarlo enfriar).

2 – Hacemos una mayonesa juntando todos los ingredientes en el vaso de la batidora de mano (aceite aromático ya frío, huevo, ajo, vinagre o zumo y sal) y batiéndolo todo para que se vaya emulsionando y engordando la textura. El primer minuto no sacamos la batidora de la salsa y, cuando tengamos ya montada la mayonesa, podemos batir subiendo y bajando con normalidad.

3 – Probamos la mayonesa y ajustamos al gusto la sal.



Información nutricional	100g
Valor energético	2694 kJ 647 kcal
Grasas (g)	69
de las cuales Saturadas (g)	12
Hidratos de carbono (g)	2,3
Fibra alimentaria (g)	2,0
Proteínas (g)	4,7
Sal (g)	2,4



Los boletus reservados los podemos picar finamente y añadir a esa mayonesa o a la receta a degustar. *Además, el agua de rehidratar los hongos puedes utilizarla para enriquecer guisos o salsas.