ALMEJAS CON BOLETUS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de boletus
- 500 g de almejas
- 1 unidad de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 5 g de perejil
- 40 g de aceite de oliva
- sal

LA PREPARACIÓN

- Pon a depurar las almejas en un cuenco con agua y buen puñado de sal gruesa.
- Pela la cebolla, pícala muy fina y ponla en una cazuela plana, a fuego muy bajo. Déjala rehogar hasta que empiece a transparentarse; añade los ajos, picados también muy finos.
- Mientras, limpia los boletus con un trapo húmedo, y si el pie está muy sucio de tierra, ráspalo con un cuchillo. Aprovecha al máximo los pies, ya que en esta especie son tan buenos como el sombrero. Corta las setas a láminas finas.
- Cuando la cebolla y los ajos comiencen a dorarse, agrega las setas y mezcla bien. Deja cocer, siempre a fuego, durante 5 minutos, removiendo de vez en cuando.
- Añade las almejas, previamente escurridas, el perejil picado y un

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 3.9 g	Grasas 11.9 g
Kcal 171	Proteinas 10.5 g

poco de sal.

- Tapa la cazuela y espera unos minutoshasta que todas las almejas estén abiertas. Destapa y, si ha quedado demasiado líquido ,aumenta el fuego durante un par de minutos, para que se evapore un poco.