

Cocinero: **Miguel Ángel de la Cruz**
 Restaurante: ... **La Botica (Matapozuelos, Valladolid)**

Tiempo:..... **2 horas**
 Categoría: **Carnes**

Coste: **Medio**
 Dificultad: **Baja**



Ingredientes

(Para 4 personas)

Mollejas de Lechazo de Castilla y León (IGP) **4 unidades**
 Boletus tamaño pequeño **4 unidades**
 Rebozuelos pequeños **16 unidades**
 Aguaturmas **200 gr**
 Caldo de verduras **Medio litro**
 Hojas de milenrama **c.s.**
 Aceite de oliva **c.s.**
 Sal **c.s.**

Elaboración

Laminar las aguaturmas en pequeñas porciones y tostar en el horno a unos 150 grados durante un par de horas, han de quedar bien tostadas.

Levantar a hervor el caldo de verduras e intro-

ducir las raíces tostadas. Hervir cinco minutos más y colar. Clarificar con clara de huevo, para obtener un caldo limpio de matices tostados. Sazonar y reservar.

Asear las setas correctamente. Planchear ligeramente los boletus y cocer los rebozuelos en parte del caldo de raíces tostadas.

Limpiar las mollejas de nervios y grasa. Con unas gotas de aceite, marcar en sartén las mollejas, cocinar lentamente hasta que obtengan un bonito color tostado y una textura jugosa en su interior.

Montaje del plato

En un plato apropiado, disponer las mollejitas de lechazo asadas, colocar las setas, bien calientes y sazonadas, añadir las hojas de milenrama sobre el conjunto y servir el caldo tostado bien caliente al final.