

Cocinero: **María Jesús Díaz**
 Restaurante: **Gran Duque (Piedrahíta, Ávila)**

Tiempo: **15 min.**
 Categoría: **Entrante**

Coste: **Barato**
 Dificultad: **Baja**

Ingredientes

(Para 4 personas)

Boletus edulis de Soria	200 gr
Morcilla de Burgos	200 gr
Aceite	c.s
Ajo	c.s
Sal	c.s
Huevos	2 unidades
Rebanada de pan	1 unidad

Elaboración

Para el boletus y la morcilla

Calentamos el aceite, salteamos el diente de ajo que previamente hemos laminado y hacemos lo mismo con los boletus, que también hemos laminado.

Desmigamos la morcilla de Burgos y la introducimos en la sartén. Dejamos rehogarse bien todo en el fuego y añadimos dos huevos batidos, removiendo bien hasta que cuajen.

Montaje del plato

Para presentar la elaboración cogemos un plato redondo y amplio y dentro colocamos un timbal grande (circular o de la forma que se desee) y lo vamos llenando poco a poco con el revuelto, aplastándolo ligeramente con una cuchara para que adquiera bien la forma que deseamos.

El paso siguiente consiste en quitar el timbal, ya con la forma definitiva, y colocar en los lados el pan de molde sin bordes tostado y adornarlo con un puré de mora.

