

PUDÍN CON BOLETUS Y CARNE SALADA DEL TRENTINO



INGREDIENTES

- 170g Boletus "Alta Gastronomía" Cocinados C'Era Una Volta
- tomillo
- q.s. cebolla y ajo a gusto
- 40g queso mascarpone
- 60g crema
- 1 huevo
- 15g grano
- sal y pimienta a gusto
- carne salada

MÉTODO

- Dorar la cebolla y agregar los boletus con el tomillo y el ajo y dejar que se enfríe.
- Combine todos los ingredientes en un cutter.
- Mientras tanto, untar los moldes con un poco de mantequilla y póngalos en las migas de pan.
- Llenar hasta tres cuartos. Cocinar en el horno a vapor a 100° C por 35 minutos.
- Servir con carne salada.

PRODUCTOS EN ESTA RECETA



Boletus "Alta Gastronomía" Cocinados C'Era Una Volta