

CARPACIO DE BOLETOS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Olguita



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico



Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 GR de BOLETOS
- 6 CUCHARADAS de ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA
- 1 QUESO PARMESANO

Preparación:

Paso 1

LIMPIA LOS BOLETOS CON UN PAÑO HUMEDECIDO PARA ELIMINAR LA TIERRA Y CORTALOS MUY FINAMENTE EN LAMINAS,

Paso 2

CORTA EL QUESO CON LA AYUDA DE UN PELAPATATAS PARA OBTENER UNAS ESCAMAS DELGADAS ,

Paso 3

REPARTE LAS LAMINAS DE LOS BOLETOS EN CUATRO PLATOS Y ROICIALOS CON ACEITE

SALPIMIENTALOS Y DISTRIBUYE LAS CAMAS DE QUESO SOBRE ELLOS