

Receta de otoño Setas del castillo de [Kliczków](#)

Ingredientes:

150g de boletus edulis

150g de chantarela

150g de boletus pinícola

150g de vino blanco chardonnay

2 cebollas blancas medianas; perejil; pimienta blanca; pimienta negra en grano recién molida (ocho granos)

sal marina; aceite de oliva

100ml de nata de cocina (30% MG)

Preparación

Calentamos la sartén, echamos unos 100 ml de aceite y las cebollas bien picadas. Al cabo de un rato, añadimos las chantarelas y los boletus picados en trozos grandes y los freímos de 8 a 10 minutos removiendo constantemente. Añadimos el vino (mejor chardonnay pero si no es posible, vino blanco seco) y seguimos removiendo. Añadimos entonces la sal y la pimienta; después el perejil picado fino y la nata. Removemos todo y esperamos hasta que la salsa reduzca. El plato puede ir acompañado de pasta o simplemente con pan tostado.

Smacznego! - es decir - ¡Qué aproveche!