

EMBUTIDO DE *CANTHARELLUS CIBARIUS* Y *MORCHELLA ESCULENTA*

Ingredientes:

100 g de *Cantharellus cibarius*

100 g de *Morchella esculenta*

200 g de nata líquida

12 g de colas de pescado

Elaboración:

Triturar la mitad de las setas en la termomix, añadirle la nata y calentar. Añadirle las colas de pescado, saltear la otra mitad de las setas y sazonar. Agregado a la mezcla anterior, enrollar en papel film y dejar enfriar (mínimo, dos horas).