TARTAR DE NÍSCALOS Y PATATAS

Ingredientes para confitar los níscalos:

500 g de níscalos
3 dientes de ajo
1 hoja de laurel
1 rama de tomillo
1 rama de romero
1 litro de aceite neutro

Ingredientes para confitar las patatas:

350 g de patatas moradas
Aceite aromático de los níscalos

Ingredientes para la vinagreta:

100 g de piñones tostados y picados
20 g de cebollino finamente picado
300 cc de aceite de níscalos
100 cc de vinagre Forum
Sal y pimienta
1 cucharada de salsa inglesa
100 g de match o rúcula picada a modo de perejil

Elaboración:

1. Colocar en un cazo el aceite y los aromáticos a 70°C; lavar y secar bien los níscalos, confitarlos en el aceite durante 2 horas aproximadamente. Retirar, conservar cuando estén fríos. Picarlos en *brounoise* con los ajos y mezclar.

2. Confitar las patatas peladas y cortadas en cubitos. Escurrir y mezclar con los níscalos y el ajo.

3. Hacer la vinagreta y picar la rúcula.

4. Aliñar los hongos con la vinagreta y la rúcula picada; poner a punto de sal.