

VERDINAS ESTOFADAS CON SETAS DE PRIMAVERA



INGREDIENTES

300 gr verdinas

1 cebolla

1 puerro

Caldo de verduras

Aceite y sal

SETAS DE PRIMAVERA

1 diente de ajo

100 g jamón

100 g rebozuelos

100 g boletus

100 g setas de cardo

MAJADO

1 yema de huevo cocida

1 dientes de ajo

2 rebanadas de pan

1 rama de perejil

Una pizca de pimentón picante

Aceite de oliva virgen extra

Sal

MODO DE HACERLO

Poner las verdinas a remojo la noche anterior. Pelar y picar las verduras en brunoise. Estofar en un poco de aceite hasta dorar. Añadir las verdinas y cubrir con caldo de verduras. Cocer a fuego lento hasta que estén tiernas. Sazonar.

MAJADO

En una sartén freír el diente de ajo y las rebanadas de pan. Majar en un mortero con el perejil, la yema de huevo cocida y el pimentón picante. Agregar el majado a las verdinas y dar un hervor.

SETAS DE PRIMAVERA

Limpiar las setas con un pincel o un paño húmedo y picar. Dorar el ajo y el jamón picados en un poco de aceite. Añadir las setas y saltear unos minutos a fuego fuerte. Incorporar el salteado de setas a las verdinas en el momento de servir.

VARIANTES

El plato se puede hacer con otras legumbres y combinar con pescados, mariscos y carnes.

CONSERVACIÓN

En la nevera se conservan unos 3 días.