Setas rebozadas con mayonesa trufada



Ingredientes

Setas grandes: 800 Gramos
Harina:
Aceite de girasol:
Huevo: 2 Unidades
Panko:
Pimienta negra y sal:

Para la mayonesa

Aceite de oliva virgen extra: 120 Mililitros
Huevo: 1 Unidad
Aceite de girasol: 180 Mililitros
Trufa:

Preparación de la Receta

Para la Elaboración

- Ponemos abundante aceite de girasol en una sartén a calentar.
- Cortamos las setas en láminas y las salpimentamos
- Pasamos por *harina*, *huevo* y pan rallado.
- Freímos durante unos minutos en aceite de girasol.
- Preparamos una **mayonesa** con los huevos, el aceite de girasol y de oliva y la trufa rallada.
- Servimos los boletus acompañados de la *mayonesa* trufada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/setas-rebozadas-con-mayonesa-trufada