

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>