

## **RISOTTO DE BOLETUS**

### **Ingredientes: (para 8 raciones)**

485 gr. de boletus para rellenos Arotz

100 ml de leche

1200 ml de agua

500 gr. de arroz

50 gr. de mantequilla

10 gr. aproximadamente de sal

### **Elaboración:**

Cortar la punta de la manga con una tijera según el grosor deseado.

Hervir 1200 ml de agua con los 50 gr. de mantequilla y diluir los 485 gr. de producto. Añadir la sal, cuando rompa a hervir incorporar los 500 gr. de arroz durante 12 minutos, añadir la leche hirviendo y remover continuamente durante 3 minutos.

Una vez cocinado el arroz, añadir nata, o mantequilla, o parmesano al gusto.

## **ESPAGUETIS CON BOLETUS**

### **Ingredientes: (para 8 raciones)**

485 gr. de boletus para rellenos Arotz

100 ml de leche

1200 ml de agua

500 gr. de espaguetis

50 gr. de mantequilla

10 gr. aproximadamente de sal

Espicias al gusto y queso parmesano (si se desea)

### **Elaboración:**

Cortar la punta de la manga con una tijera según el grosor que deseado.

Hervir 1200 ml de agua con los 50 gr. de mantequilla y diluir los 485 gr. de producto. Añadir la sal, cuando rompa a hervir incorporar los 500 gr. de espaguetis troceados durante 12 minutos y añadir la leche hirviendo moviendo continuamente, con una espátula de silicona para no romper los espaguetis, durante 2 minutos.

Una vez cocinados los espaguetis, añadir especias y queso parmesano al gusto.

## **MINI VOLOVANES RELLENOS DE BOLETUS**

### **Ingredientes: (para 40 mini volovanes)**

485 gr. de boletus para rellenos Arotz

40 mini volovanes

150 gr. de viruta de cebolla frita deshidratada

### **Elaboración:**

Se puede hacer de dos maneras:

1.- Calentar previamente la manga entera sin cortar al baño maría y rellenar los mini volovanes con la manga.

2.- Cortar la punta de la manga con una tijera según el grosor deseado. Rellenar en frío los mini volovanes e introducirlos en el microondas durante 40 segundos a máxima potencia.

En ambos casos espolvorear la cebolla por encima y servir calientes.

Se puede sustituir la cebolla por viruta de jamón, frutos secos, etc.

## **TOMATES BRASEADOS RELLENOS DE BOLETUS**

### **Ingredientes: (para 16 tomates)**

485 gr. de boletus para rellenos Arotz

16 tomates Kumato de 80 gr. aproximadamente cada uno

200 gr. de queso rallado

Aceite de oliva

### **Elaboración:**

Perforar el tomate haciendo una cavidad por la parte superior y vaciar un poco de carne del interior.

Cortar la punta de la manga con una tijera según el grosor deseado. Introducir la manga y rellenar según necesidad.

Colocar en una placa de horno y añadir por encima un chorrito de aceite de oliva y queso rallado. Introducir al horno a una temperatura de 200° C, durante 15 minutos.

## **ALCACHOFAS RELLENAS DE BOLETUS**

### **Ingredientes: (para 16 alcachofas)**

485 gr. de boletus para rellenos Arotz

16 alcachofas

1 limón

Harina

2 huevos

Aceite de oliva

Sal

### **Elaboración:**

Limpiar y vaciar las alcachofas. Cocerlas con el limón partido y la sal durante 30 minutos. Escurrir y dejar enfriar.

Cortar la punta de la manga con una tijera según el grosor deseado y rellenar las alcachofas, rebozarlas en harina y huevo para freír en aceite abundante y caliente.

Si se desea se puede salsear al gusto.