

CROQUETAS DE TRUFA Y BOLETUS

Ingredientes: (para 24 croquetas)

485 gr. de trufa y boletus para rellenos Arotz

3 huevos

Pan rallado

250 ml aceite de oliva

Harina

Elaboración:

Recomendación: Usar en frío 4-6°C.

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

Con la manga hacer un cordón sobre la harina extendida y cortar en porciones.

Rebozar suavemente en la harina. Pasar por huevo batido y después por pan rallado, repetir este proceso una vez más. Freír en aceite abundante y caliente.

MINI TARTALETAS RELLENAS DE TRUFA Y BOLETUS

Ingredientes: (para 40 mini tartaletas)

485 gr. de trufa y boletus para relleno Arotz

40 mini tartaletas

150 gr. de huevo hilado

Elaboración:

Se puede hacer de dos maneras:

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

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

En ambos casos decoramos con el huevo hilado y servimos caliente.

Se puede sustituir el huevo hilado por viruta de jamón, frutos secos, etc.

EMPANADILLAS DE TRUFA Y BOLETUS

Ingredientes: (para 20 empanadillas)

485 gr. de trufa y boletus para rellenos Arotz

20 obleas de empanadillas

125 gr. de tomate frito

Aceite de oliva

Elaboración:

Extender las 20 obleas de empanadillas. Con una cuchara repartir el tomate frito sobre cada una.

Cortar la punta de la manga con una tijera según el grosor deseado y repartir en cada oblea unos 25 gr. de relleno. Doblar la oblea por la mitad y manchar el borde con agua, para sellarlas con la ayuda de un tenedor. Freír en aceite abundante y caliente.

CALABACINES RELLENOS TRUFA Y BOLETUS

Ingredientes: (para 4 personas)

485 gr. de trufa y boletus para rellenos Arotz

150 gr. de carne picada al gusto

4 calabacines pequeños de 250 gr. aproximadamente cada uno

30 gr. de mantequilla

½ de bechamel

100 gr. de queso rallado

Sal

Elaboración:

Cortar los calabacines por la mitad a lo largo y hervirlos con sal unos 20 minutos. Escurrir y colocar en una bandeja de horno untada de mantequilla.

Vaciar la carne del interior de los calabacines con una cuchara y reservar.

En una sartén con aceite freír la carne picada y salpimentar. Cortar la punta de la manga con una tijera según el grosor deseado y añadir su contenido a la sartén, incorporar la carne de los calabacines que hemos reservado y mezclar todo, a continuación rellenar los calabacines.

Cubrirlos con la bechamel y espolvorear el queso rallado por encima. Gratinar en el horno durante 10 minutos a 200°C.

CANELONES DE TRUFA Y BOLETUS

Ingredientes: (para 4 personas)

485 gr. de trufa y boletus para rellenos Arotz

150 gr. de carne picada al gusto

3 cucharadas soperas de tomate frito

12 placas de canelones

50 gramos de mantequilla

½ l. de bechamel

100 gr. de queso rallado

Elaboración:

En una sartén freír la carne, bajar el fuego e incorporar las 3 cucharadas de tomate y los 485 gr. del relleno de trufa y boletus, remover hasta mezclar todo y reservar.

Por otro lado cocer las placas de canelones con la mantequilla y un poco de sal. Cuando estén cocidas escurrirlas y extenderlas sobre un paño húmedo.

Repartir el relleno y enrollar. En una placa de horno previamente untada de mantequilla colocar en orden los canelones. Añadir la bechamel por encima, el queso rallado y unos puntitos de mantequilla. Gratinar en el horno a 190°C, durante 8 minutos hasta que tome un color de gratinado.