Boscaiola



Tiempo de preparación: 20 min.
Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**
  - Tomate finamente troceado 400g 300 gr
  - Aceite de oliva virgen extra 40 cl
  - Aceitunas negras sin hueso 40 gr
  - Cebollas blancas 1
  - Panceta ahumada 200 gr
  - Pimienta negra to taste
  - Sal fina to taste
  - Setas boletus 400 gr
  - Tomillo 2 ramitas

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Limpiar las boletus rascándolas con un cuchillito y frotándolas con una paño húmedo para eliminar la tierra; hecho esto, cortarlas horizontalmente en tiras.
Cortar entonces en tiras las panceta ahumada y las aceitunas sin hueso, y picar finamente la cebolla.
En una sartén antiadherente, dorar la panceta un par de minutos sin añadir grasas.

En otra sartén antiadherente verter el aceite y poner a pochar la cebolla picada finamente; añadir entonces las setas boletus cortadas en tiras y dejar cocinar unos minutos, removiendo de cuando en cuando; por último, añadir también la panceta.
Unir la **Tomate finamente troceado**, mezclar bien los ingredientes y salpimentar. Por último, añadir el tomillo finamente picado junto con las aceitunas y cocer todo otros 5 minutos.