

## Boscaiola

**Tempo di preparazione:** 20 min

**Dificultad:** Fácil

### Ingredientes

- 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



### 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.

**For this recipe we used:**

Pulpa de Tomate 300 gr

