

## Parmentier de boletus con hortalizas baby a la brasa:

### Ingredientes:

- 3 patatas grandes
- 200g de boletus (o setas de temporada)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta negra. Sal en escamas (tipo Maldon)
- Ajo y perejil
- Mantequilla
- Verduras: zanahoria, calabacín y pimiento rojo



### Preparación:

- Hervir las patatas con piel. Saltear en una sartén las setas con el ajo y perejil picados, procurando que las setas dejen toda el agua de la vegetación. Reservar
- Pelar las patatas cuando aún estén calientes, chafarlas toscamente con un tenedor y mezclarlas con las setas; añadir aceite, mantequilla, pimienta negra molida y sal. Dar forma al puré. Podemos formar bloques o bien ayudarnos con un aro de emplatar y hacer cilindros
- Lavar y cocinar las hortalizas a la plancha (o brasa) procurando que la cocción quede al “dente”
- Cocinar el parmentier en una plancha, intentando que quede dorado por los lados exteriores
- Disponer todos los elementos en el plato (parmentier y verduritas) y salar con sal en escamas