



<b>Código:</b>	08-200 - 08-201	<b>Bol./Caja:</b>	4 - 4
<b>Formato:</b>	1/2 bolsa	<b>Porciones:</b>	35 - 40
<b>Peso neto:</b>	400g	<b>FCP:</b>	12 meses

### Ingredientes principales

Boletos secos (*Boletus Edulis*) en rodajas o en pedacitos.

### Características organolépticas

**Color:** marrón claro.

**Sabor y perfume:** rico e intenso.

**Aspecto y consistencia:** boletos secos en rodajas o en pedacitos.

### Advertencias por la conservación

Conservar las bolsas en un lugar fresco, seco y lejos de fuentes de calor; cerrar con cuidado después de cada uso.

### Características del producto

El producto está constituido por una materia prima seleccionada procedente de Europa, que se ha secado de forma natural. El proceso de deshidratación al que están sometidos exalta la fragancia y el sabor respecto al producto fresco.

### Argumentaciones de venta

Los boletos secos (rodajas o pedacitos) se utilizan para preparar jugos, salsas a base vegetal, ya que son más perfumados y sabrosos que los productos frescos. También son excelentes para la preparación de arroces, pasta fresca y platos típicos como polenta, carnes en húmedo o a la cazadora.

Ideales, añadidos en pequeñas cantidades, a los hongos congelados o salteados en lata para dar perfume y sabor a la receta.

### Clientela interesada

Restaurantes, fondas, tabernas y refugios constituyen sin duda el objetivo de venta de este producto, además de pizzerías y gastronomías.

### Modos de empleo

Se recomienda regenerar los hongos en agua tibia durante una hora aproximadamente. Cambiar el agua y ponerlos de nuevo en remojo durante otras dos horas. Aclarar bien y cocinar. La segunda agua, ya que es rica en sabor y perfume, se utiliza para arroces o para mojar la carne en húmedo.

### Ideas del chef

**Risotto con boletos** – Poner las setas secas en un tazón, taparlas con agua tibia. Derretir la mantequilla en una sartén, freír la cebolla y añadir el arroz. Mezclar continuamente añadiendo a mano un cucharón de caldo hirviendo. A la mitad de la cocción, exprimir los hongos secos, manteniendo el agua de remojo y añadirlos al arroz sin dejar de remover hasta que se haya cocido. Por último, añadir el agua de los boletos, un poco de mantequilla, queso rallado y pimienta blanca; servir con un espolvoreado de perejil picado fresco.