

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Pour quatre personnes :

1 kg de bourrache

2 ou 3 unités de boletus edulis.

16 cocochas de morue (coquilles de morue).

150 cc de Aceite de Oliva Virgen Extra

1 ail et sel



Tiges de bourrache avec boletus edulis et morue cocochas

Nettoyez la bourrache, coupez-la et faites-la cuire pendant quelques minutes.

Retirez de l'eau bouillante et placez dans de l'eau glacée pour préserver la couleur et la texture.

Faites une sauce pil-pil avec la morue, ajoutez les cèpes finement hachés et retirez de la casserole.

Placez les tiges de bourrache au centre de l'assiette et disposez les champignons et le cococha autour d'elles, puis arrosez légèrement d'huile d'olive extra vierge.

Ce plat est simple à préparer et est prêt en seulement 15 minutes.