

## *Chipirones de Coprinus comatus en su tinta.*



### **Ingredientes:**

- 400 grs. de *Coprinus comatus*, 2 tintas de calamar, 1huevo cocido, 1 cebolla, 2 cucharadas de tomate frito, 1 vaso de vino blanco, aceite de oliva y sal.

### **Elaboración:**

- Compramos dos tintas de calamar y las desleímos en un poco de agua. Limpiamos unos pocos Coprinus reservando los mejores para rellenar y los peores para freírlos en trozos y hacer el relleno. Estos últimos para rellenar se mezclan con un huevo duro y picado una vez fritos y así, con esta mezcla rellenamos los *Coprinus* seleccionados.
- En una sartén freímos una cebolla picadita, ponemos un poco de tomate frito y la tinta del calamar, poniendo más agua si es necesario y un vasito de vino blanco. Pasamos esta salsa por la batidora, una vez cocinada y disponemos en ella los *Coprinus* rellenos, dejándolo hacer todo unos minutos.