

## *Colmenillas rellenas.*



### **Ingredientes:**

- 350 gr. de colmenillas, 2 dientes de ajo, 50 gr. de jamón serrano (picado muy fino), 50 gr. de miga de pan desmenuzada, 2 cucharadas de vino blanco, 1 huevo, perejil picado, 1 cucharada de concentrado de carne, aceite de oliva, sal, harina y ¼ lt. de caldo.

### **Elaboración:**

- Se limpian bien las colmenillas, desechando los pies y se abren haciéndolas un corte en sentido longitudinal.
- Se bate el huevo en un bol y se mezcla con el jamón, los ajos, picados muy finos, el perejil, también picado, la miga de pan y el vino. Se sazona, se mezcla bien y cuando el relleno esté hecho una pasta se rellena con él las colmenillas.
- Se calienta aceite en una sartén y se fríen, muy despacito, las colmenillas, a las que, por seguridad, deberíamos haber cocido un poco.
- Freímos muy despacio para que no se nos salga el relleno y las vamos disponiendo en una cazuela.
- En 3 cucharadas de aceite de haber frito las colmenillas, ponemos la harina e incorporamos el caldo y el concentrado de carne o pastilla de sopicaldo de carne y sin dejar de remover para que no se formen grumos.
- Se cubren las setas con la salsa preparada y se deja cocer todo 10 minutos.