

Coprinus comatus rebozados.



Ingredientes:

- 300 grs. de *Coprinus comatus*, sal, aceite de oliva, harina, 1 huevo y pan rallado.

Elaboración:

- Se eligen unos Coprinus sanos y se limpian perfectamente. Utilizamos solamente los sombreros. Enteros los sombreros los ponemos en una sartén con un poco de aceite, y sin apenas tocarlos los vamos friendo suavemente. Dejamos enfriar. Rebozamos con harina, huevo y pan rallado y los vamos friendo y reservando. Se pueden disponer solos o sobre una bechamel clarita.