

Crema de Lactarius deliciosus.



Ingredientes:

- 500 gr. de *Lactarius deliciosus*, 50 gr. de mantequilla, 1/2 l. de leche, 1/4 de agua, una cebolla pequeña y sal.

Elaboración:

- Se pone la mantequilla o aceite en una cazuela, al fuego. Cuando esté la mantequilla derretida o caliente el aceite, se echa la cebolla, finamente picada y se deja hacer. Luego echamos los *Lactarius deliciosus*, troceados y limpios, y los dejamos hacer unos 15 minutos a fuego lento y dando vueltas de vez en cuando.
- Ponemos la leche y el agua y se hierve todo unos 20 minutos. Pasado este tiempo se pasa todo por una batidora, triturándolo bien. Se pueden dejar unos trozos sin pasar para luego poner encima de la crema. También se puede poner un poco de queso rallado o freír unos panes en dados.