



## *Ensalada de Lyophyllum gambosum con pasta y salmón.*

### **Ingredientes:**

- (4 personas) 500 grs. de pasta, preferentemente la de tipo concha, de colores, 350 grs. de *Lyophyllum gambosum*, 250 grs. de salmón ahumado, 2 huevos cocidos, 1 cebolla, unas alcaparras, sal, pimienta, eneldo fresco, salsa mayonesa.

### **Elaboración:**

- Limpiamos bien las setas, las partimos en trozos regulares y las vamos disponiendo en una ensaladera.
- Cocemos la pasta en abundante agua con sal durante 10 minutos y la refrescamos. Se reserva.
- Cortamos el salmón en rodajas finas y lo añadimos a la ensaladera. También añadimos la pasta cuando se enfríe y un poco de eneldo fresco.
- Picamos una cebolla muy menudita y la incorporamos al conjunto con unas alcaparras y 2 huevos cocidos partidos al gusto. Lo dejamos que se termine de enfriar en frigorífico y al momento de servir incorporamos la mayonesa y salpimentamos.