



## *Ensalada de arroz con *Hygrophorus gliocyclus*.*

### **Ingredientes:**

- 200 gr. de arroz, 3 tomates, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 1 cebolla, 250 gr. de *Hygrophorus gliocyclus*.
- Aliño: 1 cucharadita de mostaza, aceite de oliva, vinagre y sal.

### **Elaboración:**

- Ponemos una cazuela al fuego con agua y un poco de sal. Cuando rompa a hervir echamos el arroz. Cocemos 20 minutos. Ponemos el arroz en un escurridor y refrescamos con agua fría. Reservamos.
- En una sartén, con un poco de aceite de oliva, freímos las setas, previamente lavadas y partidas en láminas. Ponemos sal.
- Las dejamos hacer 20 minutos aproximadamente, hasta que hayan soltado toda el agua y estén tiernas. Escurrimos bien el aceite sobrante. Reservamos las setas.
- En un bol vamos poniendo todas las verduras, muy picaditas, en crudo, previamente lavadas y bien secas.
- Añadimos al bol de las verduras el arroz. Preparamos el aliño: En un bol pequeño echamos la mostaza y un buen chorretón de aceite de oliva, como si fuera para una ensalada normal de lechuga. Incorporamos el vinagre y vamos dando vueltas con un tenedor de madera.
- Vertemos el aliño en la ensalada y ponemos las setas, ya frías. Removemos bien.
- Si no se va a comer inmediatamente, guardar en el frigorífico, tapado.