



Estofado de jarretes con Russulas comestibles.

Ingredientes:

- 4 jarretes, 500 gr. de *Russulas*, 1 cebolla, 1 zanahoria, 1 puerro, 3 dientes de ajo, 1 hoja de laurel, pimienta, 1 vaso de vino tinto, 1 vaso de aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- Bien lavadas, picamos finamente las verduras. Limpiamos cuidadosamente las *Russulas* y las partimos en láminas.
- Ponemos una cazuela al fuego, con aceite de oliva y allí sofreímos las verduras. A mitad de cocción añadimos los jarretes y las setas. Dejamos hacer unos 15 minutos.
- Pasado este tiempo ponemos el vino, reducimos un poco, añadimos un poco de agua y dejamos que se siga haciendo a fuego lento aproximadamente 20 minutos más.