



Fiambre de carne de Amanita rubescens.

Ingredientes:

- 300 gr. de carne de ternera picada, 300 gr. de *Amanitas rubescens*, 100 gr. de jamón serrano, 1 vaso de leche evaporada, 1 rebanada de pan, 4 huevos, salsa de tomate, ½ cebolla, aceite de oliva, mantequilla para el molde y sal.

Elaboración:

- En una sartén con aceite de oliva rehogamos las setas, una vez lavadas y partidas en trozos más bien pequeños. Dejamos hacer suavemente por espacio de unos 10 minutos. Reservamos.
- Ponemos el pan en agua, en remojo.
- Ponemos otra sartén al fuego con un poco de aceite de oliva y pochamos la cebolla, muy picadita. Añadimos la carne, el jamón, cortado en tiras muy finas, las setas (excepto unas pocas que reservaremos). Dejamos hacer suavemente. Después añadimos la leche evaporada y los huevos batidos.
- Rectificamos de sal y vertemos la mezcla a un molde tipo plum-cake que previamente habíamos untado con mantequilla
- Cocemos en el horno, al baño María, hasta que se cuaje, aproximadamente unos 40 minutos.
- Se sirve acompañado de una salsa de tomate y decoraremos con las setas fritas que habíamos reservado.