

Flan de setas con Coprinus comatus.



Ingredientes:

- 4 huevos, 350 gr. de *Coprinus comatus*, 1 taza de leche, 1 taza de nata líquida, 2 dientes de ajo, picados, 3 cucharadas de mantequilla, perejil picado, pimienta blanca y sal.
- Salsa: 250 gr. de *Coprinus comatus*, una cucharada de mantequilla, 1 cebolla picada, 200 cc. de nata líquida, 1 taza de caldo, 1 cucharada de vino blanco seco, pimienta negra y sal.

Elaboración:

- Ponemos los 350 gr. de setas (previamente lavadas y troceadas) en una cazuela, con la mantequilla, ajos y perejil. Cocemos lentamente unos minutos. En un cuenco batimos los huevos con la nata y la leche. Salpimentamos y añadimos a las setas. Pasamos por una batidora y vamos disponiendo esta mezcla en flaneras, bien individuales o una grande que deberá estar previamente engrasada. Cocemos al baño María unos 45 minutos, hasta que esté cuajado.
- Preparamos la salsa cocinando en una cazuela la mantequilla, o si se prefiere aceite, la cebolla, finamente picada y el resto de las setas. Incorporamos los demás ingredientes y pasamos la mezcla por la batidora. Servir los flanes cubiertos de esta salsa.