

Gratinado de Hygrophorus gliocyclus.



Ingredientes:

- 4 patatas, 500 gr. de *Hygrophorus gliocyclus*, 350 gr. de carne picada, bechamel, queso rallado, mantequilla, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- Pelamos y partimos las patatas, cortadas en rodajas. En una sartén al fuego, con abundante aceite de oliva freímos las patatas. Deben quedar tipo a lo “pobre”. Escurrimos y reservamos sobre un plato con papel absorbente.
- Quitamos bastante aceite a la sartén, dejando sólo como un par de cucharadas. Calentamos y vamos friendo las setas, previamente lavadas y partidas en trozos regulares o laminadas.
- A medio hacer añadimos la carne picada y removemos bien. Dejamos hacer hasta que seta y carne estén en su punto. Reservamos.
- Hacemos una bechamel con un poco de mantequilla, un poco de aceite de oliva, harina, leche, sal y nuez moscada. Nos deberá quedar más bien clarita.
- Buscamos un molde tipo plum-cake. Lo untamos con mantequilla y en él ponemos: Primero las patatas fritas, haciendo una especie de cama cubriendo toda la superficie.
- Luego ponemos la carne picada y las setas. Finalmente echamos la bechamel, cubriéndolo todo.
- Espolvoreamos con abundante queso rallado y ponemos unas bolas de mantequilla.
- Gratinamos unos minutos, servimos muy caliente.