

## *Gratinado de Hygrophorus marzuolus.*



### **Ingredientes:**

- Setas *Hygrophorus marzuolus*
- 2 cebollas, preferiblemente tiernas.
- Queso en lonchas para fundir.
- Pan en rebanadas
- Queso rallado
- Sal.
- Aceite de oliva.
- Agua o caldo.

### **Elaboración:**

- En un poco de aceite de oliva rehogamos la cebolla, picada según gusto, A mi me gusta para esta receta medianamente picada. La vamos dando vueltas con cuchara de palo para que no se quemé. Añadimos las setas, picadas y limpias. Seguimos removiendo. Salamos.
- Cuando están ya hechas las setas añadimos agua o caldo hasta cubrir el frito de setas y cebolla. A mi me gusta que quede espeso.
- Dejamos hacer unos minutos.
- Pasamos todo el conjunto a una fuente refractaria. Añadimos las rebanadas de pan por encima, un poco gruesas. Ponemos las lonchas de queso para fundir encima y añadimos abundante queso rallado.
- Gratinamos unos 10 minutos, más o menos