

Gratinado de Tricholoma terreum y calabacines.



Ingredientes:

- 2 calabacines, 50 grs. de jamón serrano, 1 cebolla, 400 grs. de *Tricholoma terreum*, sal, aceite de oliva, queso rallado y 1 cucharada de mantequilla.

Elaboración:

- En una sartén con aceite de oliva sofreímos una cebolla bien picada. Cuando esté dorada añadimos jamón serrano cortado en tacos o dados. Rehogamos bien el conjunto y añadimos unos calabacines pelados y picados en trozos más bien pequeños, como para tortilla de patatas. Dejamos hacer bien el conjunto, a fuego suave y tapado.
- En otra sartén, con aceite de oliva, sofreímos unas *Tricholomas terreum*, previamente lavadas y bien picadas. Dejamos hacer hasta que estén tiernas y hayan perdido toda el agua. Llegado a este punto las incorporamos a la sartén con la cebolla, el jamón y los calabacines. Cuidado con el punto de sal, pues depende de la salazón que contenga el jamón.
- Cuando todo el conjunto haya rehogado unos 5 minutos lo disponemos en una fuente refractaria. Sobre ella disponemos abundante queso rallado, si es posible de diferentes tipos de quesos y rallado al momento. Ponemos unas bolas de mantequilla o margarina y gratinamos 10 minutos o hasta que esté en su punto.