

Gratinado de puerros y Ramaria botrytis.



Ingredientes:

- 1 paquete de puré de patatas, 8 puerros, 100 gr. de jamón cocido, 50 gr. de bacón, 250 gr. de *Ramarias*, 50 gr. de queso rallado, 25 gr. de mantequilla, aceite, sal y pimienta.

Elaboración:

- Limpiamos muy minuciosamente los puerros. Partimos en trozos muy pequeños. Reservamos.
- Preparamos el puré de patata con $\frac{3}{4}$ lt. de agua, la mantequilla y la sal. Reservamos.
- En un poco de aceite rehogamos los puerros, el bacón y el jamón, cortado a trozos. Añadimos las setas, lavadas y también cortadas en trozos pequeños. Ponemos sal y pimienta y dejamos que se haga todo muy suavemente.
- Buscamos un molde o fuente de horno apropiada y ponemos sobre ella la mitad del puré de patata que habíamos reservado. Encima ponemos el preparado de setas u puerros. Finalmente acabamos con el resto del puré aplicándolo todo muy bien, ayudándonos con una espátula.
- Se espolvorea con el queso rallado y se gratina, al horno, hasta que esté en su punto.