

Hydnum repandum con patatas.



Ingredientes:

- 350 grs. de *Hydnum repandum*, 1 cebolla, 3 patatas, pimentón, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- En una cazuela ponemos aceite de oliva y pochamos una cebolla muy picadita. Añadimos las setas, lavadas y cortadas a trozos regulares. Dejamos hacer suavemente. Echamos las patatas a trozos y mezclamos todo con una cuchara de palo. Ponemos un poco de pimentón, sal y el agua necesaria para cubrirlas. Tapamos y dejamos cocer hasta que estén tiernas. También se pueden hacer con carne. En este caso añadir la carne junto con la cebolla y mantener un buen rato haciéndose hasta añadir las setas.