

Hygrophorus marzuolus con alcachofas.



Ingredientes:

- Un bote de alcachofas, 50 grs. de jamón serrano, 250 grs. de *Hygrophorus marzuolus*, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- Si se hace con alcachofas frescas mejor, pero tras un día de campo buscando *marzuolus*, elegiremos un bote de buenas alcachofas en conserva, por su rapidez.
- Freímos un poco de jamón (puede ser serrano o de york) y tras él ponemos las setas troceadas y limpias. Dejamos hacer lentamente unos 15 minutos y ponemos las alcachofas dándole a todo unas vueltas para que tome el gusto de las setas. Hacer otros 5 minutos y servir.