

Hygrophorus marzuolus con jamón.



Ingredientes:

- ½ cebolla, 200 gr. de *Hygrophorus marzuolus*, 1 filete jamón de serrano, troceado, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- Pochamos en una cazuelita, preferentemente de barro, un poco de cebolla finamente picada. A medio hacer echamos las setas, lavadas y cortadas en trozos más bien pequeños. Dejamos hacer. Ponemos sal. Cuando están casi hechas ponemos el jamón cortado a trozos. También se puede sustituir por bacón.
- Se da todo unas vueltas con cuchara de palo y se sirve caliente en la misma cazuela.