

Lactarius deliciosus a la plancha.



Ingredientes:

- 12 sombrero de *Lactarius deliciosus*, 6 diente de ajo, perejil picado y vinagre.

Elaboración:

- En una plancha bien caliente, ponemos aceite de oliva (no demasiado) y ponemos los sombreros de los *Lactarius* ya limpios. Dejamos hacer primero a fuego lento para que se ablanden un poco y luego a fuego más vivo. Cuando ya están casi en su punto ponemos los ajos dorados y no quemados (previamente fritos) y perejil. También añadiremos un chorrito de vinagre. Servir calientes. Para este plato elegir ejemplares de tamaño pequeño o mediano.