

Lactarius deliciosus al horno.



Ingredientes:

- 12 sombreros de *Lactarius deliciosus*, 6 dientes de ajo, perejil picado, sal y aceite de oliva.

Elaboración:

- Elegimos unos buenos sombreros de *Lactarius deliciosus* y los vamos disponiendo en una fuente de horno, ya perfectamente limpios. Colocamos sobre ellos ajo muy picadito, abundante perejil y sal a gusto. Cubrimos ligeramente con un buen aceite de oliva y gratinamos hasta que estén hechos. De este mismo modo también podemos hacer otras setas al horno, pero debemos de tener en cuenta su consistencia o grosor, debiéndolas humedecer previamente, y varias veces con agua o zumo de limón, ya que si no nos quedarían crudas por dentro.