

Lactarius deliciosus con patatas.



Ingredientes:

- 500 gr. de patatas, 300 gr. de costilla de cerdo adobada, 200 gr. de *Lactarius deliciosus*, 1 cebolla, pimentón dulce, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- En una cazuela, preferentemente de barro, ponemos a calentar aceite de oliva. Echamos las costillas partidas en trozos más bien pequeños. Se dan vueltas con una cuchara de palo y se dejan dorar un poco. Las cubrimos con agua y dejamos cocer media hora a fuego vivo.
- Aparte, en una sartén, hacemos un refrito con la cebolla muy picada. Dejamos dorar un poco y añadimos las setas, lavadas y partidas en trozos regulares. Sazonamos.
- Cuando se han dorado un poco incorporamos las patatas, cortadas en trozos regulares y un poco de pimentón. Removemos y rectificamos de sal.
- En este punto incorporamos todo el contenido de la sartén a la cazuela de barro, donde teníamos la costilla. Entonces deberemos poner más agua al guiso, hasta cubrir bien las patatas.
- Se deja hacer a fuego moderado hasta que todo esté en su punto.