

Lactarius deliciosus en escabeche.



Ingredientes:

- 1 Kg. de *Lactarius deliciosus*, 1 lt. de agua, sal, 2 hojas de laurel, aceite de oliva, 5 dientes de ajo, pimentón y 1 vaso de vinagre.

Elaboración:

- En un litro de agua con una cucharada de sal y una hoja de laurel, se cuecen 1 Kg. de *Lactarius deliciosus* partidos, durante 20 minutos aproximadamente.
- Se les quita el agua y en una tartera de barro se pone a calentar aceite de oliva al que incorporamos 4 ó 5 dientes de ajos enteros. Cuando los ajos están a medio freír se retiran del fuego y se echa, con cuidado de que no se queme una cucharadita de pimentón. Se echan los *Lactarius deliciosus* y se les da unas vueltas de nuevo al fuego para que tomen sabor. Se les añade un vasito de vinagre y una hoja de laurel. Se cuece todo unos 10 minutos y se deja enfriar. Se sirven fríos.