

Lepista nuda con mollejas.



Ingredientes:

- 1 Kg. de *Lepista nuda*, ½ Kg. de mollejas, ½ Kg. de cebollas, ½ vasito de vino amontillado, 3 dientes de ajo, ½ cucharadita de harina, 1 taza de caldo de carne, laurel, perejil, pimienta blanca y sal.

Elaboración:

- Limpiar y lavar las setas. Limpiar las mollejas quitándolas bien los nervios. Picar finamente la cebolla y ponerla a freír lentamente hasta que tome color. Añadir 2 dientes de ajo picado y el perejil también picado.
- A medio dorar los ajos agregar las setas, rehogar y espolvorear la harina. Salpimentar, remover y añadir el caldo, una hoja de laurel y el vino. Dejar cocer 10 minutos a fuego lento.
- En una sartén rehogar un diente de ajo y añadir las mollejas. Remover e incorporar a las setas. Dejar cocer todo el conjunto durante 15 minutos a fuego lento.