



Lepista nuda escabechada.

Ingredientes:

- 1 hoja de laurel, 3 dientes de ajo enteros, pimienta negra en grano, sal, aceite de oliva, vinagre y *Lepistas nudas*.

Elaboración:

- Limpiamos bien las setas. Si son pequeñas o de tamaño normal las dejamos tal cual, si son grandes, las partiremos en trozos regulares.
- Debido a la naturaleza de las setas es preferible la opción de escabechar las setas cociendo en su propio escabechado, ya que si no quedarían crudas.
- Se deja hervir las setas a fuego lento con todos los ingredientes hasta que estén tiernas. La proporción de vinagre y aceite será: 1 vaso de vinagre por 2 ó 3 de aceite.
- Se usa preferentemente cazuela de barro.
- Se sirven preferentemente frías o a gusto de cada cual.