



Macarrones con queso y Clitocybe geotropa.

Ingredientes:

- 400 gr. de macarrones, 250 gr. de *Clitocybe geotropa*, 100 gr. de bacón, ¼ Kg. de queso (tipo Idiazabal) a lonchas finas, 2500 gr. de nata líquida, aceite de oliva, sal y pimienta.

Elaboración:

- Cocemos la salsa en abundante agua con sal. Como se terminará de cocer de hacer en el horno, la dejaremos poco tiempo, alrededor de 4 minutos. Escurremos. Reservamos.
- En una sartén al fuego, con aceite de oliva, freímos las setas previamente lavadas y cortadas a láminas, junto con el bacón, cortado a trocitos.
- Cuando el agua de las setas se haya evaporado, aproximadamente unos 20 minutos, ponemos la nata, la sal y la pimienta. Añadimos los macarrones y mezclamos todo bien.
- En una fuente refractaria ponemos todo y lo cubrimos con las lonchas de queso. Gratinamos hasta que esté en su punto.