

Macrolepiotas proceras con huevos, salchichas y arroz.



Ingredientes:

- 1 taza de arroz, 2 tazas de caldo, 6 huevos, 300 gr. de sombreros de *Macrolepiotas proceras*, 1 cucharada de mantequilla, pimienta, sal y 6 salchichas.

Elaboración:

- Cocemos el arroz en agua fría, unos 15 minutos aproximadamente.
- En una sartén, con aceite de oliva, rehogamos las *Macrolepiotas*, lavadas y partidas en trozos regulares y las salchichas finamente picadas. Dejamos hacer unos 15 minutos.
- Cuando el arroz esté listo lo disponemos en una fuente de horno a la que hemos agregado la mantequilla y los huevos batidos, sazonados con sal y pimienta.
- Añadimos las setas y las salchichas. Horneamos hasta que se cuaje el huevo.