



## *Macrolepiotas proceras rellenas.*

### **Ingredientes:**

- 12 *Macrolepiotas*, 300 gr. de carne picada, 2 cebollas, 2 dientes de ajo, 1 pimiento verde, 2 pimientos chorriceros, huevos, harina, vino blanco y sal.

### **Elaboración:**

- Picar finamente las verduras, hacerlas suavemente y reservar.
- Picar finamente las cebollas y rehogarlas con la carne y el vino blanco. Cocer el conjunto durante 10 minutos. Rellenar las setas (sólo los sombreros ya limpios). Pasarlas por harina, huevo y freírlas.
- Agregar las setas a la salsa, dejar cocer 15 minutos y servir.
- Esta receta también se puede elaborar tipo emparedado, colocando un sombrero de *Macrolepiota* encima de una seta rellena.