

Marasmius oreades a la española.



Ingredientes:

- 1kg. de carrerilla (*Marasmius oreades*) ,100 gr. de manteca de cerdo, 1 taza de caldo, 1 cucharada de harina, 100gr. de piñones tostados, 4 ajos, pimienta, perejil picado.

Elaboración:

- Se pone en una sartén la manteca y los ajos finamente picados. Cuando empiece a dorarse se echan las setas bien limpias, pudiendo dejarse enteras, y se rehogan unos 15 minutos. Se sazona con sal y pimienta, se echa la harina, el caldo y los piñones. Cocer unos 5 minutos. Al tiempo de servir se espolvorea con perejil picado.