

## *Pastel de Hydnum repandum con verduras.*



### **Ingredientes:**

- ½ Kg. de *Hydnum repandum*, 8 huevos, ¼ lt. de nata líquida, 250 gr. de acelgas, sal, pimienta y nuez moscada.
- Salsa: 200 gr. de *Hydnum repandum*, ½ dl. de aceite de oliva, 1 cebolla, 2 puerros, 2 zanahorias, el agua de cocer todo, 1 copa de jerez, 1 dl. de nata líquida, mantequilla, pan rallado y sal.

### **Elaboración:**

- Limpiamos bien las setas, las damos un ligero hervor en un poco de agua. Las escurrimos y reservamos el agua.
- Batimos los huevos, añadimos la nata líquida, la sal la pimienta y unas ralladuras de nuez moscada.
- Cocemos las acelgas y las cortamos en juliana. Cortamos las setas a tiras y mezclamos todo.
- Engrasamos un molde apropiado para el horno y lo salpicamos con pan rallado. Llenamos con la preparación y cocemos al horno, al baño María, durante cerca de 1 hora a una temperatura de 150° aproximadamente.
- Mientras tanto preparamos la salsa. Picamos finamente la cebolla, las zanahorias y los puerros. Los rehogamos lentamente en una sartén con aceite de oliva.
- Antes de que tomen color añadimos las setas en trocitos y el jerez.
- Cubrir con el agua de las setas que habíamos reservado y hervir durante una media hora.
- Pasar por una batidora, añadir la nata líquida, rectificar de sal y servir.