

Pastel de Hydnum repandum y queso.



Ingredientes:

- ½ Kg. de *Hydnum repandum*, 100 gr. de queso fresco para untar, 1 cebolla, 4 huevos, 1 copa de brandy, 1 yogur natural, 2 cucharadas de aceite de oliva, pimienta, sal y un poco de mantequilla.

Elaboración:

- Calentamos el aceite en una sartén y freímos la cebolla muy finamente picada. Dejamos hacer hasta que la cebolla esté blanda y a continuación añadimos las setas, previamente lavadas y partidas en trozos más bien pequeños. Rehogamos con la cebolla.
- Salpimentamos y cuando se evapore toda el agua que tengan, aproximadamente unos 20 minutos, echamos el brandy.
- Batimos los huevos y agregamos el queso fresco, el yogur y todo el refrito de la sartén.
- Pasamos por una batidora a fin de obtener una pasta fina. Engrasamos un molde con mantequilla y vertemos sobre él la mezcla obtenida. Metemos en el horno, al baño María 1 ½ hora a 170°.
- Se deja enfriar en el mismo molde y podemos servir sobre pan tostado.