

Pastel de Lactarius deliciosus y queso.



Ingredientes:

- ½ Kg. de *Lactarius deliciosus*, 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 y sal.

Elaboración:

- Calentamos el aceite y freímos la cebolla, finamente picada, hasta que esté muy blanda.
- Añadimos las setas, previamente lavadas y partidas en trozos más bien pequeños y rehogamos con la cebolla. Salpimentamos.
- Cuando el guiso esté seco, 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 hasta obtener una pasta fina. Engrasamos un molde y lo ponemos al horno, al baño María, 170° aproximadamente 1 hora.
- Se deja enfriar en el mismo molde. Podemos servir sobre pan tostado.