

Pastel de Lepiota procera.



Ingredientes:

- 300 gr. de sombreros de *Lepiotas proceras*, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 1 cucharada de mantequilla, 1 cucharada de harina, 250 cc. de leche, 1 huevo entero más 3 yemas, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- Doramos el ajo y la cebolla finamente picada, en 4 cucharadas, aproximadamente, de aceite de oliva. A continuación ponemos las setas, lavadas y partidas en trozos regulares. Lo dejamos hacer unos 10 minutos. Tapamos. Le vamos dando vueltas. Ponemos la sal y dejamos que se siga haciendo durante otros 10 minutos más, pero ya destapado.
- Dejamos que se vaya reduciendo el líquido hasta quedar casi seco. Se añade la mantequilla, la harina y se rehoga todo unos 2 minutos. Ponemos la leche y dejamos hacer alrededor de 8 minutos.
- Se deja enfriar. Pasamos todo por la batidora, pero sólo unos momentos, es decir, no debe quedar hecho puré, simplemente un poco pasado.
- Se mezcla con 3 yemas de huevo y 1 huevo entero previamente batidos.
- Se cuaja al horno, al baño María, en un molde apropiado untado con mantequilla, hasta que esté en su punto, aproximadamente 40 minutos.