



Patatas al horno con Coprinus comatus y roquefort.

Ingredientes:

- 100 gr. de queso roquefort, 6 patatas grandes, 6 cucharadas de nata, 10gr. de mantequilla, 1 cebolla pequeña, sal, aceite de oliva, pimienta y 350 gr. de *Coprinus comatus*.

Elaboración:

- Ponemos las patatas, enteras con piel, a cocer, con agua, en una olla a presión. Se dejan hacer durante 10 minutos. Se escurren bien. Se envuelven en papel de aluminio, dejándolas así hasta que se enfríen.
- Limpiamos bien las setas, desechando las que estén con tinta, reservamos 2 ejemplares enteros por persona para poner luego encima de las patatas, y cortamos el resto de los *Coprinus* en trozos pequeños.
- Freímos en una sartén con aceite de oliva la cebolla picada en trozos muy pequeños y las setas, manipulando con cuidado para no deshacer las setas enteras. Ponemos sal y dejamos hacer unos minutos. Dejamos enfriar y reservamos.
- Cuando las patatas estén frías las sacamos del papel de aluminio y cortamos una capa delgada por la parte de arriba, que hará de tapa o sombrero de la patata. Reservamos enteras las tapas.
- Al resto de las patatas las quitamos la carne muy cuidadosamente, dejando únicamente la piel.
- Luego mezclamos la carne de las patatas con el queso, la mantequilla, la nata y las setas (excepto las enteras) con la cebolla. Salpimentar.
- Con esta mezcla rellenamos las patatas. Encima ponemos tiras de queso roquefort y los *Coprinus* enteros que habíamos reservado.
- Gratinamos las patatas al horno.
- Transcurrido un tiempo, se ponen las tapas que habíamos reservado. Las tendremos en el horno, aproximadamente 15 minutos más.
- Servir bien calientes.