



Patatas en salsa verde con Leucopaxillus lepistoides.

Ingredientes:

- Patatas, *Leucopaxillus lepistoides*, perejil, aceite, sal, cebollas, ajos, laurel, vino blanco y un pimiento rojo tipo Calahorrano.

Elaboración:

- En una cazuela con aceite de oliva se pica una cebolla y unos dientes de ajo, echar laurel y perejil picado. Cuando esté rehogado añadir las patatas peladas y troceadas, que se vayan haciendo a fuego suave, dándoles vuelta de vez en cuando. Rociar con el vino blanco y reducir un poco. Echar agua, el pimiento y sal, tapar y que cueza todo unos 20 minutos.
- Una vez limpios los *Leucopaxillus lepistoides* los trocearemos y los incorporamos al guiso, donde deben de cocer al menos 15 minutos, espolvorearemos con abundante perejil picado, miramos el punto de sal y servimos calientes.