

Patatas rellenas con Lepista personata.



Ingredientes:

- 1 paquete de puré de patatas, queso rallado, 2 vasos de leche, 50 gr. de jamón serrano, 35 gr. de mantequilla, 200 gr. de *Lepista personata*, 1 yema de huevo, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- Lavamos bien las setas, las cortamos en trozos más bien pequeños. Las freímos con un poco de aceite de oliva y un poco de sal. Dejamos hacer hasta que estén tiernas. Reservamos.
- Preparamos el puré de patata con un poco de mantequilla, 2 vasos de leche, agua y una pizca de sal.
- Mezclamos el puré de patata con el queso, el jamón cortado en trocitos muy finos, las setas y la yema de un huevo.
- Hacemos unas bolas grandes, 4, o bien 6 más pequeñas. Las envolvemos en papel de aluminio y las metemos a horno suave 15 minutos, una vez precalentado otros 15 minutos. Servimos calientes.