

Pechugas de pollo con Leucopaxillus lepistoides.



Ingredientes:

- 1 pechuga de pollo, 1 huevo, 1 pimiento rojo, 250 gr. de *Leucopaxillus lepistoides*, harina, pan rallado, aceite de oliva y una bechamel más bien espesa.

Elaboración:

- Se corta la pechuga de pollo en filetes y a ser posible todos del mismo tamaño. Los sazonamos y los freímos en un poco de aceite hasta que estén dorados.
- Se fríe el pimiento cortado en taquitos, con otro poco de aceite de oliva. Cuando esté dorado ponemos las setas, lavadas y cortadas en trozos más bien pequeños. Rehogamos todo hasta que esté tierno (aproximadamente 15 minutos).
- Hacemos una bechamel espesita con un poco de mantequilla o margarina, leche y harina, sazonándola con sal, pimienta y nuez moscada. Cuando la bechamel esté fría rebozamos en ella los filetes de pechuga, por ambos lados, cogiendo una capa gruesa.
- Pasamos los filetes por harina, huevo batido y pan rallado. Los freímos en abundante aceite bien caliente. Servimos acampanándolo con las setas.