

Perretxicos (Lyophyllum gambosum) rehogados.



Ingredientes:

- 500 gr. de *Lyophyllum gambosum*, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 1 pimiento morrón, ½ vaso de vino blanco, perejil picado, el zumo de un limón, aceite, sal y pimienta.

Elaboración:

- Se pica la cebolla y el ajo y se rehoga en una sartén con aceite hasta que estén bien dorados.
- Añadimos las setas, previamente lavadas y partidas en trozos regulares, el zumo del limón, el vino la sal la pimienta y el pimiento morrón cortado a tiras.
- Dejamos que se haga lentamente, se espolvorea, finalmente con perejil picado.