



## *Picadillo soriano con patatas fritas y Lactarius deliciosus.*

### **Ingredientes:**

- 300 gr. de picadillo soriano, 300 gr. de *Lactarius deliciosus*, 2 patatas, aceite de oliva y sal.

### **Elaboración:**

- Calentamos una sartén grande al fuego a la que no ponemos nada de aceite. Cuando esté bien caliente añadimos el picadillo y las setas, previamente lavadas y cortadas en trozos regulares, semejantes a los de picadillo.
- Dejamos hacer hasta que esté todo tierno y seco. Mantenemos a fuego bajo.
- Aparte, en otra sartén, con abundante aceite de oliva, freímos las patatas, picadas como si fueran para tortilla. Dejamos hacer hasta que estén blandas y a la vez un poco doradas. Llegado este punto las escurrimos y las ponemos en la sartén del picadillo y las setas, mezclándolo todo bien.