

Pollo con Marasmius oreades.



Ingredientes:

- 1 pollo troceado, 300 gr. de *Marasmius oreades*, 100 gr. de aceitunas verdes, sin hueso, 1 cebolla, 4 dientes de ajo, sal, laurel (1 hojita), 1 vaso de vino blanco, 1 vaso de agua, harina, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- En una cacerola, o preferiblemente cazuela de barro, se fríe la cebolla muy finamente picada. Cuando esté dorada se agregan los ajos, muy picaditos y el pollo ligeramente enharinado. Rehogamos todo.
- Cuando el pollo está doradito, ponemos las setas (previamente lavadas y enteras) y las aceitunas. Dejamos hacer unos minutos. Se echa el vino blanco, el agua, la sal, la hoja de laurel y dejamos que cueza todo, a fuego lento, aproximadamente 30 minutos.
- Si se ha cocinado en cazuela de barro, servimos en la misma. Si hemos cocinado en una cacerola normal, lo servimos en una fuente.