

Rabas con Cantharellus lutescens.



Ingredientes:

- 1 sobre de gaseosa, harina, sal, 1 clara a punto de nieve y 150 gr. de *Cantharellus lutescens*.

Elaboración:

- Lavamos los *Cantharellus lutescens* enteros. Escurrimos muy bien y los dejamos secar sobre un paño bien limpio. Reservamos.
- En un bol pequeño preparamos una mezcla con un poco de harina, un sobre de gaseosa, sal y la clara de huevo batida a punto de nieve. Debe quedar una pasta espesita. Dejamos reposar un rato.
- Envolvemos los *Cantharellus lutescens*, bien secos, en esta masa y freímos, a fuego fuerte en una sartén con abundante aceite de oliva bien caliente.
- Disponemos sobre papel absorbente y servimos bien calientes.