

Revuelto de Tricholoma terreum (negrilla).



Ingredientes:

- 350 grs. de *Tricholoma terreum*, 4 huevos, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- Sofreímos en una sartén con aceite de oliva unas *Tricholomas terreum* bien limpias y cortadas a trozos regulares. Dejamos hacer suavemente hasta que suelten toda el agua y estén tiernas incorporando en este punto sal. Las sacamos a un plato y mezclamos con unos huevos previamente batidos (la cantidad de los huevos será proporcional a la cantidad de setas y del gusto personal). En la sartén ponemos un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente incorporamos las setas con los huevos dando vueltas. No las dejaremos hacerse mucho, es mejor que queden un poco babosas.
- También podemos hacer tortilla de patatas con *Tricholomas terreum* (negrillas).