

Revuelto de morcilla y Leucopaxillus candidus.



Ingredientes:

- 1 morcilla (preferentemente de arroz), 150 gr. de *Leucopaxillus candidus*, aceite de oliva, 1 cucharada de piñones, 2 huevos, sal

Elaboración:

- Quitamos la piel a la morcilla. Limpiamos bien las setas y las picamos en trozos muy pequeños, como láminas. En una sartén, al fuego, con 2 o 3 cucharadas de aceite de oliva, salteamos la morcilla y las setas. Dejamos hacer a fuego moderado, aproximadamente 30 minutos.
- Una vez que el guiso de morcilla y setas esté completamente seco añadimos la cucharada de piñones (se venden ya preparados, pelados, en la estantería de especias) y 2 huevos. Sazonamos y removemos con un tenedor de madera hasta que el huevo cuaje.
- Se puede poner esta mezcla sobre unas barquitas de hojaldre, volovanes o rodajas de pan tostado.