



Rollitos de jamón de York rellenos de Leucopaxillus lepistoides.

Ingredientes:

- 250 grs. de jamón serrano o cocido, 1 huevo, pan o queso rallado, sal y aceite de oliva.

Elaboración:

- Tenemos dos variantes: Una con el jamón frío, que hemos enrollado una vez relleno de las setas fritas en una sartén con un poquito de cebolla.
- Otra variante es calientes y gratinados al horno. Para ello procedemos de igual modo que la primera variante pero al final los pasamos por huevo batido y abundante pan rallado y los disponemos en una fuente gratinar al horno. Sobre los rollitos podemos poner queso rallado o pan rallado. Se gratinan 5 minutos y se sirven calientes.