

Russula cyanoxantha en salsa.



Ingredientes:

- 300 grs. de *Russula cyanoxantha*, media cebolla, 2 dientes de ajo, una cucharadita de harina, un vasito de vino blanco, una cayena, aceite de oliva, perejil, sal y pimienta

Elaboración:

- En una sartén con aceite de oliva pochamos media cebolla bien picadita y 2 dientes de ajo. Dejamos hacer unos minutos. Incorporamos las setas bien limpias y cortadas a trozos regulares. Añadimos pimienta negra en polvo y sal
- Cuando suelten el agua (si las setas no sueltan agua añadimos ésta) incorporamos, en caliente, 1 cucharada o más de harina que desleímos con mucho cuidado para que no queden grumos, hasta que la salsa coja la textura necesaria. Dejamos hacer el conjunto suavemente durante 15 minutos. Incorporamos un vasito de vino blanco y dejamos hacer otros 10 minutos a fuego lento. Finalmente espolvoreamos con perejil picado. Si gusta el picante añadir 1 guindilla cayena en el momento de añadir el vino blanco.