

Russulas rellenas.



Ingredientes:

- ½ Kg. de *Russulas*, 2 yemas de huevo (cocidas), 1 diente de ajo, un poco de harina, pan rallado, 1 cucharada de mantequilla, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- Elegimos unas *Russulas* muy planas de sombrero. Las quitamos los pies. Las lavamos muy bien. Picamos los pies muy finos y también el ajo y las yemas de huevo.
- En una sartén con un poco de aceite de oliva, freímos los pies y el ajo. Cuando ya esté seco y tierno, añadimos las yemas de los 3 huevos, aplastándolas con un tenedor de madera y haciendo como una especie de pasta. Retiramos de la sartén y reservamos.
- En otra sartén, con un poco de aceite de oliva, freímos los sombreros de *Russulas*, previamente lavados y bien secos. Los freímos ligeramente enharinados, a fuego muy bajo. Se trata de que cueza un poco y se ablanden.
- Los retiramos a una fuente cubierta con un papel absorbente.
- Rellenamos los sombreros con la mezcla preparada, haciendo presión con las manos para que se adapte bien.
- Ponemos los sombreros de las *Russulas* en un recipiente refractario. Cubrimos con unos taquitos de mantequilla y pan rallado espolvoreado por encima.
- Hornear durante 10 minutos y luego 5 minutos a gratinar.