

Volovanes de Hygrophorus gliocyclus.



Ingredientes:

- 8 volovanes, ½ Kg. de *Hygrophorus gliocyclus*, ½ lt. de caldo de carne, 50 gr. de mantequilla, 2 cucharadas de harina, 1 copita de jerez seco, 1 cebolla, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- En una sartén, al fuego, con aceite de oliva, pochamos la cebolla finamente picada. Cuando esté blandita añadimos las setas, bien lavadas y cortadas en trozos más bien pequeños. Salpimentamos. Dejamos hacer a fuego moderado.
- Desleímos la harina en el caldo de carne (un puerro, una zanahoria, un trozo de jamón... como lo hacemos normalmente en nuestras casas).
- Vertemos el caldo en la sartén y dejamos todo hasta que hierva. Agregamos el jerez seco y la mantequilla. Dejamos hacer hasta que esté seco y tierno.
- Si se va a comer inmediatamente calentamos los volovanes en el horno (solos) y rellenamos después con la mezcla de la sartén.
- Si se prefiere dejarlos preparados con antelación los calentaremos, ya rellenos, en el horno (gratinador) durante unos minutos.