

## Revuelto de setas



- **Ingredientes:**
  - 6 rúsculas grandes
  - 6 hongos grandes
  - 3 cantarelos grandes
  - 1 diente de ajo
  - 4 huevos
  - aceite de oliva
  - perejil
  - sal
  - pimienta

### Preparación:

Mezclar 2 partes de hongos con 2 de rúsculas y 1 de cantarelos. Limpiar las setas con cuidado, empleando la menor cantidad de agua posible, y trocearlas.

Cubrir el fondo de una sartén con una fina capa de aceite. Dorar suavemente 1 diente de ajo y dejarlo enfriar. Añadir las setas, tapar y calentar suavemente.

Cuando hayan soltado el agua, salar, destapar e ir reduciendo sin dejar de revolver, hasta que los jugos espesen y rebocen las setas. Batir los huevos con perejil, sal y pimienta y cuajar el revuelto.

## Salteado de setas y anchoas con ajos tiernos



- **Ingredientes:**
  - 500 gr. de anchoas
  - 500 gr. de setas
  - 12 brotes de ajos tiernos
  - perejil picado
  - aceite de oliva virgen
  - sal

### Preparación:

Lavamos las anchoas, separamos por la mitad extraemos las espinas hasta dejar solo los lomos.

Limpiamos y troceamos las setas, el truco está en partirlas irregularmente con la mano.

Colomos una sartén grande a fuego lento con el aceite y los brotes de ajos tiernos pelados y troceados, los dejamos sudar poco a poco dandolos vuleta de cuando en cuando.

Cuando estén en su punto, echamos las setas troceadas, y un minuto despuésllos lomos de las anchoas.

Salamos, espolvoreamos el perejil.

Dejamos uno y dos minutos más, quedando las setas y el pescado muy poco hechos.