

11.- COCINANDO CON SETAS

José Roberto **MORENO PELÁEZ**

E- 23001. Jaén (España)

Lactarius 1: 39 (1992). ISSN: 1132-2365

Siendo el Champiñón la seta más fácil de lograr en cualquier época del año, en el mercado o en nuestras dehesas abonadas, en primavera y otoño, propongo la siguiente receta:

BUÑUELOS DE CHAMPIÑONES

Ingredientes para 4 personas:

500 gr de champiñones grandes,
1/2 vaso de vino blanco, dos
cucharadas de harina, sal, aceite.

Preparación:

Limpiar bien los champiñones, lavarlos, dejarlos escurrir y secar al aire; a continuación, separar el sombrero del pie y guardarlos para preparar alguna salsa.

Secar los sombreros con algún paño limpio. En una cazuela diluís la harina y un poco de sal con poca agua y el vino blanco, y hacer una pasta que debe de reposar durante una hora.

Al mismo tiempo calentar aceite en una sartén y freír los sombreros de los champiñones, pasados previamente por la pasta, hasta que estén bien dorados.

Sacarlos con una espumadera y ponerlos en un plato muy caliente sobre tul secante, si es necesario espolvorearlos con sal.

Estos buñuelos se pueden usar como guarnición o como acompañamiento de la fritada mixta.