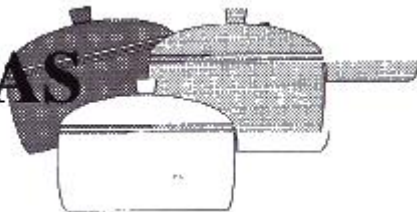


23. -

# RECETAS



Eloísa **MARTÍNEZ RUIZ**

*E-23008 JAÉN (España)*

**Lactarius 4:** 159-160 (1995). **ISSN:** 1132-2365

## **CODORNICES ESTOFADAS CON “LEPISTA NUDA”**

**Ingredientes:** (Para 6 personas)

- Una docena de codornices.
- Una docena de “*Lepista nuda*” (grandes).
- Dos dientes de ajos.
- Una ramita de perejil.
- Una ramita de tomillo.

- Una cebolla grande.
- Una hoja de laurel.
- Un vaso de vino blanco.
- Aceite de oliva, sal y pimienta.

### **Preparación:**

Una vez limpias las codornices se abren al largo, por la espalda, se aplanan un poco y se colocan en una cazuela; se les

agregan todos los ingredientes en crudo (las setas lavadas y partidas en trozos grandes), el ajo y la cebolla muy picaditos.

Se tapan bien y se dejan cocer lentamente durante media hora. Se mueve de vez en cuando la cazuela. Se sirven muy calientes.

### **SETAS DE CARDO A LA “SEGUREÑA”**

**Ingredientes:** (Para los que se junten)

- Setas de cardo (*Pleurotus eryngii*).
- Santiago de la Espada.

JUAN DE DIOS (este ingrediente es imprescindible)

#### **Preparación:**

Trasladarse a Santiago de la Espada. Preguntar por Don Juan de Dios y las setas de cardo estarán preparadas para su degustación.