

## Angulas de setas (*Craterellus lutescens*).



### Ingredientes:

- 400 grs. de *Craterellus lutescens*, sal, 6 dientes de ajo, perejil, aceite de oliva y un poco de guindilla.

### Elaboración:

- Para elaborar esta receta usaremos únicamente ejemplares de *Craterellus lutescens* o *tubaeformis*, y pueden estar frescos o secos. Si son secos los hidrataremos previamente.
- Se limpian las setas y si son ejemplares grandes los partimos, si son de tamaño medio, los mejores para esta receta, los dejamos enteros. En una cazuela de barro calentamos el aceite y echamos las setas, dejando que se hagan y que suelten todo su jugo, y dando vueltas con cuchara de madera. Cuando las setas están CASI hechas, las sacamos y reservamos. En ese mismo aceite, y si es necesario ponemos más, echamos los ajos, pelados y picaditos, y cuando están casi dorados ponemos las setas y dejamos hacer otro poquito más. Espolvoreamos con abundante perejil picado. Si gusta la guindilla la debemos de poner, picadita, junto con los ajos.