

Bolitas de coliflor y Marasmius oreades.



Ingredientes:

- 1 coliflor pequeña, 100 gr. de *Marasmius oreades*, 1 huevo, harina, pan rallado, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- Freímos las setas, previamente lavadas y partidas en trozos más bien pequeños, en una sartén, al fuego, con aceite de oliva. Sazonamos durante la fritura. Cuando han soltado todo el líquido y están blanditas ponemos un poco de coliflor cocida (puede servirnos un poco de coliflor de sobras). Machacamos la coliflor con las setas. Hacemos 3 minutos y lo dejamos enfriar.
- Una vez frío hacemos unas bolitas como albóndigas pequeñas. Rebozamos en harina, huevo y pan rallado y freímos en abundante aceite bien caliente. Reposamos antes de servir en papel absorbente.