

Cocochas de Coprinus comatus.



Ingredientes:

- 12 *Coprinus comatus*, 4 dientes de ajo, sal, aceite de oliva y perejil.

Elaboración:

- Ya limpios los *Coprinus comatus* y totalmente blancos, los echamos a freír en una cazuelita de barro en la que previamente se han puesto unos ajos picaditos. Movemos la cazuela con la mano, nunca las setas, pues se nos desharían. Cuando ya están casi hechos, unos pocos minutos, ponemos abundante perejil picado. Servimos recién hecho.