

Croquetas de Lactarius deliciosus.



Ingredientes:

- 300 grs. de *Lactarius deliciosus*, 1 cucharada de margarina o mantequilla, 1 cucharada de aceite de oliva, 3 cucharadas de harina, 1 lt. De leche, nuez moscada, aceite de oliva para freír las croquetas, harina para rebozar, 1 huevo batido, sal y pan rallado.

Elaboración:

- Se echan a la bechamel ya fritos y escurridos de su caldo y muy finamente picados. Se deja enfriar la masa, como de costumbre, y se hacen las croquetas.