

Empanadillas de Lactarius deliciosus.



Ingredientes:

- 300 grs. de *Lactarius deliciosus*, 1 paquete de obleas de empanadillas, 4 cucharadas de tomate frito, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- Freímos unos *Lactarius deliciosus* ya limpios y troceaditos. Cuando estén fritos y secos los mezclamos con un poco de tomate frito. Dejamos enfriar y rellenamos con ellos unas empanadillas.
- Esta misma mezcla de antes de rellenar las empanadillas nos puede servir hacer unos montaditos sobre rebanadas de pan tostado y decoradas con un poco de pimiento morrón.