



Garbanzos fritos con salchichas y Clitocybe geotropa.

Ingredientes:

- 400 gr. de garbanzos cocidos, 16 salchichas, 250 gr. de *Clitocybe geotropa*, aceite de oliva, ajo, perejil, pimienta blanca y sal

Elaboración:

- En una sartén al fuego, con una pizca de aceite de oliva, freímos las salchichas. A medio hacer añadimos las setas, previamente lavadas y partidas en trozos regulares. Ponemos sal y pimienta.
- Dejamos hacer todo unos 20 minutos, a fuego moderado. Cuando estén en su punto añadimos los garbanzos, el ajo picadito, el perejil picado y la pimienta blanca. Dejar cocer unos 5 minutos más.