



Lactarius deliciosus con garbanzos.

Ingredientes:

- 250 grs. de garbanzos, 260 de *Lactarius deliciosus*, aceite de oliva, media cebolla, 2 salchichas rojas, 1 huevo y sal.

Elaboración:

- Ponemos los garbanzos a remojo el día anterior, o bien usamos un bote de los ya cocinados. En un poco de aceite de oliva sofreímos una cebolla bien picada. A media cocción incorporamos 2 salchichas rojas partidas a trozos regulares, los garbanzos y los *Lactarius deliciosus* que previamente habremos frito. Damos vueltas con una cuchara de madera. Finalmente incorporamos un huevo duro picado.