



## *Macrolepiotas proceras empanadas.*

### **Ingredientes:**

- 6 sombreros de *Macrolepiota procera*, sal, aceite de oliva, harina, 1 huevo y pan rallado.

### **Elaboración:**

- Reservamos unos buenos sombreros de *Macrolepiotas*, los lavamos bien, los aplanamos y los dejamos secar. Ponemos agua a hervir en una cazuela y echamos allí los sombreros, cuidando de que no se rompan y los mantenemos en el agua por espacio aproximado de 1 minuto, dependiendo de la cantidad, hasta que ablanden un poquito. Sacamos con una espumadera y dejamos enfriar. Rebozamos los sombreros con harina, huevo batido y pan rallado y freímos muy despacio en la sartén, procurando hacerlo bien. Sacamos a un plato y si gusta podemos hacer una salsa para acompañarlos, que consistirá en 3 ó 4 sombreros de *Macrolepiotas*, bien fritos, junto con un poco de leche y nata líquida. Esta salsa la pasamos por la batidora y salseamos con ella por encima los sombreros.