



Patatas con setas de cardo.

Ingredientes:

- ½ Kg. de patatas, 250 gr. de seta de cardo, ½ lt. de caldo, 2 dientes de ajo, 1 copa de coñac, 1 hoja de laurel, 1 cebolla, sal y aceite de oliva

Elaboración:

- En una cazuela, preferentemente de barro ponemos un poco de aceite de oliva y se echan muy picaditos el ajo y la cebolla con la hoja de laurel. Cuando estén dorados se echan las patatas, peladas y troceadas.
- Cuando las patatas estén rehogadas se agregan las setas, previamente lavadas y partidas en trozos regulares.
- En un cucharón se calienta el coñac, se enciende y se echa sobre el guiso, poniendo a continuación el caldo, ya sea natural o hecho con una pastilla de caldo y agua.
- Se cuece a fuego suave unos 20 minutos.