

Potaje de alubias y Lactarius deliciosus.



Ingredientes:

- 1 Kg. de alubias blancas, 250 gr. de *Lactarius deliciosus*, 200 ml. de tomate, 3 dientes de ajo, 1 rebanada de pan, 1 cubito de caldo, 1 cucharada de almendras tostadas, 1 cucharada de piñones, aceite, perejil y sal.

Elaboración:

- Limpiar las setas, trocear y rehogar en un poco de aceite con un diente de ajo y una ramita de perejil picado.
- Disolver el cubito de caldo en un cuarto litro de agua caliente, añadir las alubias y las setas y calentar a fuego suave.
- Freír en un poco de aceite los dientes de ajo restantes y las rebanadas de pan. Añadir el tomate y pasar por una batidora junto con los piñones y las almendras.
- Incorporar la picada al potaje y cocer a fuego suave durante 15 minutos más.