

## *Puré con Lepista personata.*



### **Ingredientes:**

- 1 paquete de puré de patatas, 100 gr. de tocino magro, 200 gr. de *Lepista personata*, 25 gr. de mantequilla, 1 diente de ajo, 1 cebolla, perejil, aceite, sal y pimienta.

### **Elaboración:**

- Preparamos un puré de patatas con  $\frac{3}{4}$  lt. de agua, la mantequilla y un poco de sal. Ponemos el puré en un molde apropiado, a ser posible tipo corona (redondo con un agujero grande en el centro).
- Rehogamos, en una sartén con un poco de aceite de oliva, la cebolla y el ajo, muy picaditos. Antes de que tomen color añadimos el tocino cortado en trocitos pequeños, las setas (previamente lavadas y partidas en trozos pequeños) y un poco de perejil, picado. Sazonamos con sal y pimienta y dejamos hacer, a fuego suave, hasta que las setas estén tiernas.
- Colocamos el preparado de la sartén en el molde, sobre el puré de patatas. Salpicamos con perejil picado y servimos caliente.