

Rollos de Agrocybe aegerita y queso.



Ingredientes:

- 300 gr. de *Agrocybe aegerita*, 1 paquete de obleas para empanadillas ya preparado, de tamaño grande, harina, agua, sal, 100 grs. de bacón, 1 cucharada de mantequilla, 3 de harina y la leche necesaria, 50 grs. de queso rallado.

Elaboración:

- Se limpian bien las setas, se parten en trozos más bien pequeños.
- Las rehogamos en una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva, añadimos sal e incorporamos el bacón.
- En otra sartén hacemos una bechamel espesa con la harina, mantequilla y la leche que necesitemos. También incorporamos a la bechamel el queso rallado.
- Una vez frío mezclamos las setas con la bechamel.
- Rellenamos las obleas con la mezcla y las freímos en abundante aceite.
- Las dejamos en una fuente con un fondo de papel absorbente y servimos bien caliente.