

Sopa de Lactarius deliciosus.



Ingredientes:

- 250 gr. de *Lactarius deliciosus*, 1 lt. de caldo, ¼ de crema de leche, aceite de oliva y sal.

Elaboración:

- En una cazuela con un poco de aceite de oliva freímos las setas, bien lavadas y cortadas a trozos más bien pequeños. Sazonamos. Lo tapamos y dejamos cocer 10 minutos removiendo de vez en cuando.
- Ponemos el caldo a calentar y cuando hierva lo echamos a las setas.
- Dejamos que cueza todo unos 10 minutos y apagamos el fuego. Entonces ponemos la crema de leche o nata líquida y mezclamos todo bien.