

Sopa de Marasmius oreades.



Ingredientes:

- Setas de carrerilla (*Marasmius oreades*) 1 cebolla, 1 ajo, pan, 1 huevo, pimentón y sal.

Elaboración:

- Aprovechamos sólo el sombrero de las setas, picándolo muy finamente. En una cazuela, preferentemente de barro, ponemos un poco de aceite y doramos la cebolla picada y un diente de ajo. Se deja rehogar a fuego muy lento añadiéndole las setas. Pasada media hora cubrimos de agua, y echamos el pan cortado muy fino como para sopa de ajo y si es duro mejor. Dejamos hervir unos diez minutos.
- En una sartén ponemos un poco de aceite, lo calentamos y echamos un poco pimentón que volcaremos sobre la cazuela de barro, dándole unas vueltas. Miramos de sal y si gusta, ponemos una pastilla de caldo. Por último escalfamos un huevo o más, dependiendo de la cantidad. Deberá quedar más bien espeso.