

Lepiota con huevo, queso y panceta

Lepiota con huevo, queso y panceta, estamos en tiempo de setas, las lepiotas por su tamaño se prestan a múltiples preparaciones.

ingredientes

- 6 Lepiotas (macrolepiota)
- 6 huevos
- 12 lonchas de Panceta
- Alcaparras
- Queso para rayar (el que mas te guste)
- Aceite de oliva Virgen
- Ajo molido seco
- Sal

elaboración Lepiota con huevo, queso y panceta

Limpiaremos las setas con un pincel o con un trapo seco desechando el pie de todas.

Batiremos los huevos y iremos poniendo en un plato hondo para ir metiendo las lepiota por la parte de las laminas para que se empapen de huevo.

Les pondremos un poco de ajo molido y sal antes de pasarlas por la sartén con un poco de aceite de oliva virgen, dejaremos que se hagan por las dos partes, con una espátula presionaremos para que el huevo que esta entre las laminas se salga y se haga.

Cuando las saquemos de la sartén tendrán el aspecto de una

tortilla, pero realmente es la seta bañada en huevo, las reservamos hasta que tengamos todas.

Las distribuiremos en una fuente para el horno y les rayamos el queso elegido por encima añadiendo después unas alcaparras.

Las mentemos en el horno precalentado a 180º durante unos 5 a 7 minutos, veremos que se funde el queso sobre la seta.

Mientras en la misma sartén con unas gotas de aceite doramos las lonchas de panceta hasta que queden crujientes.

Cuando saquemos las setas del horno les pondremos la panceta crujiente y unos canónigos para darle un toque fresco.

Ya tendremos nuestras lepiotas con huevo, queso y panceta.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.