

PASTEL DE SETAS (TRICHOLOMA TERREUM)

por Enrique Portolés

INGREDIENTES:

Para 4 personas

500 gr de patatas.

150 gr de setas frescas. (se pueden poner las especies que más os gusten).

aceite, sal, pimienta, romero y cebollino 15 cl de nata.



Pelar y cortar en rodajas finas las patatas.

Hervir en agua durante 10 minutos las rodajas de patata, escurrirlas y reservar.

Limpiar y trocear o laminar las setas.

Engrasar una fuente apta para horno con mantequilla.

Poner en la fuente una primera capa de rodajas de patata y después poner las setas. ir alternando capas de patata y setas, acabando con una capa de patatas. ir condimentando al gusto cada capa.(importante: las setas se ponen en crudo).

Regarlo todo con la nata.

Precalentar el horno a 190º, meterlo durante 45 minutos y otros 10 minutos solo con la opción de gratinar.