

Pastel de lactarius y queso - Lobera de Onsella

Escrito por Joaquín Sanz Sangorrín



Ingredientes:

- 1/2 kg. de rebollones
- 100 gramos de queso fresco
- 1 cebolla
- 4 huevos
- 1 copa de brandy
- 1 yogur natural
- Aceite de oliva, sal y pimienta

Tiempo de preparación: 50 minutos

Modo de preparación

Calentamos en aceite y freímos la cebolla, finamente picada, hasta que esté muy blanda. Añadimos las setas, previamente lavadas y cortadas en trozos pequeños, rehogamos todo y salpimentamos. Dejaremos pochar al fuego suave para después añadir el brandy. Batimos los huevos y añadimos el yogur, el queso y todo el refrito de la sartén. Lo pasaremos todo por la batidora y lo echaremos a un molde, para introducirlo al baño maría, en el horno precalentado a 170º, unos 45 minutos. Se deja enfriar en el molde. Podemos servirlo sobre pan tostado.