

# REVUELTO DE PUCHERUELOS

Los pucheruelos son una especie de setas que brotan en los pinares cuando empieza a presumir la primavera, sobre todo en los años que las lluvias han sido abundantes. Valladolid es Tierra de Pinares por lo que es divertido ir a pasear a buscar estas setas de primavera junto a familiares y amigos, y poder respirar el aire del pinar. Su nombre científico es *Helvella leucomelaena*, y también se conocen como cazoletas.

## ELABORACIÓN:

1. El primer paso es cortar el pie arenoso y lavarlo con agua fría en abundancia, y varias veces hasta que no queden restos de tierra. No debemos olvidar que están en el pinar y contienen mucha tierra.
2. Una vez bien limpios, ponemos en una cazuela agua con sal, y cuando esta esté hirviendo ponemos los pucheruelos durante unos minutos. Escurremos y nuevamente los ponemos en la cazuela con agua y sal al gusto durante unos 10 minutos para sal cocerlos. Los colamos y los reservamos en un plato.
3. En una sartén con aceite ponemos unos ajos a dorar, a continuación, los pucheruelos los rehogamos e incorporamos los huevos batidos con un poquito de sal y los vertemos en la sartén para que queden jugosos. El huevo lo debemos quedar al punto para que no quede seco y le reste jugosidad. Le incorporamos unas virutitas de ralladura de jamón serrano de bellota de Monte Nevado de Carbonero el Mayor y trufa de Cogeces del Monte.



## INGREDIENTES:

- 1Kg de pucheruelos.
- 2 huevos ecológicos o camperos.
- 2 dientes de Ajo para esta elaboración hemos seleccionado el ajo de Portillo. Se trata de un ajo de color blanco, grande de tamaño, algo picante, carnoso de sabor y aroma persistente. A finales de junio se celebra en dicha localidad la Feria del Ajo y la Artesanía a los pies de su castillo donde se puede degustar este producto.
- Ralladura de Trufa Negra de la localidad de Cogeces del Monte (Valladolid).
- Virutas de Jamón Ibérico Serrano de Bellota; en esta receta hemos empleado un Jamón de Monte Nevado de Carbonero el Mayor (Segovia).
- Aceite de oliva de la Almazara Oliduro (Medina del Campo - Valladolid).
- Sal.

