

## ***Setas al queso azul***

Ingredientes (4 personas)

- 200gr de setas cultivadas.
- Un chorro de aceite de Oliva.
- Sal.
- Pimienta negra.
- 1 copa de coñac o Brandy o Whisky.

Preparación de la Salsa

- 100gr de queso azul.
- 100gr de nata para cocinar.

- 1 copa de whisky o coñac.

Modo de cocinar

Cortamos las setas en juliana gruesa y las ponemos a reogar en el aceite hasta que se evapore el agua. Salpimentamos. Mientras tanto, ponemos a calentar el coñac unos minutos para reducirlo. Añadiremos la nata y el queso troceado y lo dejamos cocer hasta que esté todo bien mezclado.

Finalmente, cuando esten las setas listas añadimos la salsa por encima.

***Por Jesus Etxeberria***