

poco y antes de sacarlos se le echan unos huevos y se añade ajo picado al gusto. También se le pueden añadir costillas en adobo o chorizos de orza.

Guíscanos con tomate

Ingredientes: guíscaños, tomates, aceite y sal.

Se lavan bien los guíscaños y se parten en trozos medianos. Se fríen y se añade el tomate en la misma sartén, se le va dando vueltas hasta que esté el tomate frito, se rectifica de sal y se sirve.

Arroz con guíscaños

Ingredientes: arroz, guíscaños, lomo fresco o magro, aceite, tomate, azafrán y sal.

Se corta la carne en dados y se sofríe junto con los hongos, cuando ya están sofritos se añade el tomate rallado, se mezcla bien y se añade el arroz que se sofríe con el tomate, se pone el azafrán y se incorpora el agua, dejando hervir el guiso hasta que el arroz esté cocido. Debe quedar seco.

Caldo de patatas con guíscaños

El caldo de patatas es una de las recetas tradicionales más conocidas en Albacete. Se puede preparar solo o con caza y/o guíscaños.

Ingredientes: patatas, guíscaños, cebolla, ajo, laurel, tomate, pimiento morrón, vino blanco, guindilla, perejil y sal.

En una sartén se sofríen cebolla, ajo, laurel y tomate, se añaden los guíscaños troceados y cuando han soltado toda su agua, se ponen las patatas cortadas “a pellizcos” y el pimiento. Una vez todo sofrito se añade medio vaso de vino blanco y se cubre de agua. Cuando están ya cocidas las patatas se añade un picadillo que se ha preparado en un mortero aparte con ajo, guindilla y perejil.

Guíscaños asados

Ingredientes: guíscaños, aceite, ajo y sal.

Se les quita el pie a los hongos y se colocan en una sartén con las láminas hacia abajo. Cuando están dorados se les da la vuelta y el hueco