

MYKES

Boletín do Grupo Micológico Galego
“Luis Freire”

Volume 22
2019



GRUPO MICOLÓGICO GALEGO

**COGOMELOS OSTRA (*PLEUROTUS OSTREATUS*) CON LAMPREA
(*PETROMYZON MARINUS*) EN 5 PASOS**

por
M.L. CASTRO¹ & F.X. MARTINS²

Ingredientes

10 x 10 cm, aproximadamente, de lamprea seca,
24 chapeus, tamaño mediano, de cogomelos ostra (cultivados
ou silvestres),
3 ou 4 ovos,
100 gramos de pan relado,
aceite de oliva para fritir.

Elaboración

1º) Deixar a lamprea a remollo unhas 12 h, retirar, quitarlle a pel e facer láminas finas, de tamaño semellante ao dos chapeus dos cogomelos.



Fileteado de lamprea.

Membros do Grupo Micológico Galego Luís Freire. ¹e-mail: lcastro@uvigo.es;
²e-mail: fxaviermartins@sapo.pt

2º) Se os cogomelos tiveran pé é necesario quitalo. Coller só os chapeus e pasalos por unha prancha ou tixola quente para aplanalos e quitarlles un pouco da auga. Retirar para un prato.



3º) Agrupar cada dous chapeus de tamaño semellante e colocar entre eles a lamprea.

4º) Sen que se separen as partes, pasar este «filete» por pan relado, ovo e novamente polo pan.

5º) Fritir en aceite ben quente e servir así.

IMPORTANTE: non salgar os cogomelos, nin o ovo, xa que a lamprea dá suficiente sabor ao conxunto.

