

## BOQUERONES RELLENOS DE *CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES* Y FRITOS A LA ROMANA

### Ingredientes:

3 kg de boquerones gordos  
1 kg de *Craterellus cornucopioides*  
4 dientes de ajo  
100 mL de aceite  
6 huevos  
200 g de harina

### Elaboración:

Limpiar los boquerones quitándoles la raspa pero dejándoles la cola. Ponemos en una sartén el aceite y los ajos; cuando estén doraditos le agregamos las *Craterellus cornucopioides*. Cogemos un boquerón, le ponemos un poquito de relleno y otro boquerón coincidiendo las colas. Los pasamos por harina y huevo y freímos.