

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.