

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.

### ***Guísanos con tomate***

*Ingredientes:* guísanos, tomates, aceite y sal.

Se lavan bien los guísanos 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 guísanos***

*Ingredientes:* arroz, guísanos, 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 guísanos***

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

*Ingredientes:* patatas, guísanos, 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 guísanos 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.

### ***Guísanos asados***

*Ingredientes:* guísanos, 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