

## *Almejas con Amanita rubescens.*



### **Ingredientes:**

- 1 Kg. de almejas, 350 gr. de *Amanitas rubescens*, perejil picado, ajo, cebolla, 1 cucharada de pan rallado, ½ vaso de vino blanco, laurel, aceite de oliva, limón, pimienta negra y sal.

### **Elaboración:**

- Se lavan bien las almejas y se ponen en una sartén con ½ vaso de agua fría, dejándolas cocer a fuego vivo.
- A medida que se van abriendo se van sacando con la espumadera a una cazuela de barro. Se cuele el caldo de cocerlas y se reserva.
- En una sartén ponemos aceite de oliva y pochamos la cebolla, muy picadita, el ajo también picado y las setas, previamente lavadas y cortadas en trozos regulares.
- Cuando las setas estén hechas, aproximadamente 15 minutos, se agrega el pan rallado y rehogamos todo un poco. Añadimos el agua de cocer las almejas, el vino, el laurel, el zumo de medio limón y la pimienta machacada.
- Si es necesario ponemos más agua.
- Se deja todo dar un hervor y se vierte sobre las almejas, dejando que cueza todo muy suavemente unos 10 minutos. Sazonamos y añadimos el perejil picado.
- Servir en la misma cazuela de barro.