

Bacalao con Leucopaxillus lepistoides.



Ingredientes:

- 1 Kg. de bacalao seco, en trozos, aceite de oliva, 250 gr. de *Leucopaxillus lepistoides*, 1 dl. de vino blanco, 1 limón, 1 cebolla, harina, pimienta, perejil y sal.

Elaboración:

- Se pone el bacalao a desalar, preferentemente en el frigorífico, con objeto de que mantenga siempre la misma temperatura. Lo tendremos 2 días cambiándole el agua 3 o 4 veces.
- Una vez desalado, se escurre, se le quita las espinas y lo secamos bien con un paño de cocina. Sazonamos los trozos de bacalao con pimienta, perejil picado y zumo de limón. Lo rebozamos en harina y reservamos.
- Ponemos una sartén al fuego con el aceite y una vez caliente rehogamos la cebolla muy picada. Cuando empiece a dorarse agregamos el bacalao, le damos una vuelta y ponemos el vino blanco y el zumo de medio limón.
- Incorporamos las setas a la sartén, lavadas y partidas en trozos regulares, un poco de perejil picado y la pimienta. Dejamos cocer muy suavemente unos 20 minutos.