



Canelones de bacalao y Leucopaxillus candidus.

Ingredientes:

- 16 placas de canelones, ½ Kg. de bacalao seco, ½ Kg. de *Leucopaxillus candidus*, 4 huevos, 1 pimiento morrón, 80 gr. de queso rallado, 1 cebolla, 1 diente de ajo, 1 vaso de leche, aceite, sal.
- Mousse de escalibada: 2 pimientos, 2 berenjenas, 200 cc. de nata líquida, azúcar y sal.

Elaboración:

- Previamente habremos puesto el bacalao a desalar. Una vez dispuesto, le quitaremos las espinas, si las tuviera.
- En una cacerola pochamos la cebolla, bien picada, en aceite de oliva. Ponemos perejil, el ajo, bien picadito y los *Leucopaxillus candidus*, lavados y cortados en trozos muy finitos.
- Dejamos hacer a fuego moderado hasta que se reduzca el agua. Ponemos el pimiento morrón, muy finamente picado y a continuación el bacalao, también picado. Dejamos cocer aproximadamente 5 minutos.
- Batimos los huevos en un bol y los echamos a la cazuela junto con la leche. Removemos bien. Retiramos del fuego y mezclamos con la mitad del queso. Comprobamos de sal.
- Seguidamente, cocemos las placas de los canelones con abundante agua con sal. Cuando estén las sacamos de una en una y las ponemos en un paño de cocina limpio, para dejarlas escurrir.
- Mousse de escalibada: Asamos los pimientos y las berenjenas. Pelamos y sacamos las pepitas de los pimientos y las berenjenas, una vez hechos y fríos. Limpia la verdura la ponemos en un bol junto con la nata y una pizca de azúcar. Lo trituramos. Reservamos.
- Rellenamos los canelones con la masa de *Leucopaxillus candidus* y el bacalao y lo cubrimos todo con la Mousse de escalibada. Espolvoreamos los canelones con el resto de queso rallado. Gratinamos en el horno a fuego fuerte 10 minutos.