

Colitas de rape con Russula cyanoxantha y gambas.



Ingredientes:

- (6 personas) 800 gr. de colitas de rape desespínadas, 12 gambas, 300 gr. de *Russula cyanoxantha*, tomate frito, 1 cl. de brandy, aceite, harina, sal y pimienta blanca. ½ dl. de vino blanco, 3 almendras, 2 trozos de pan, 3 dientes de ajo, 1 rama de perejil y 2 cl. de agua.

Elaboración:

- En una cazuela con aceite de oliva se fríen las gambas, se retiran y se pelan. En ese mismo aceite se dora el rape enharinado y sazonado y se retira también.
- En una sartén con aceite se fríen las almendras y los ajos y se retiran. Se hace lo mismo con el pan. Se fríen las setas troceadas y se añade el tomate y el brandy. Se cuece a fuego suave durante 15 minutos y se vierte el vino blanco. En un mortero se machacan las almendras, el pan, los ajos y el perejil. Se agrega el agua y se vierte todo al guiso de las setas. Se añade el pescado y se deja cocer todo durante 10 minutos moviendo la cazuela de vez en cuando.