



## *Conchas de bacalao con setas y trufas.*

### **Ingredientes:**

- 300 gr. de bacalao salado (desmigado), 3 cebolletas, 1 trufa, 100 gr. de setas de temporada, 1 hoja de laurel, tomillo, agua, aceite de oliva, sal, pimienta blanca, perejil, 1 vaso de vino blanco, leche, queso rallado o mantequilla o pan rallado.

### **Elaboración:**

- Elegiremos unos moldes tipo concha, refractarios, es decir que aguanten el calor del horno y que luego puedan servirse en la mesa.
- Ponemos el bacalao (ya desalado) en una cazuela con agua y una hojita de laurel. Calentamos. Antes de que empiece a hervir se retira del fuego, dejándolo en reposo 10 minutos.
- Pasado este tiempo se escurre el bacalao. Se reserva.
- En una sartén, con aceite de oliva se rehogan las cebolletas, bien picadas, junto con las setas, previamente lavadas y partidas en trozos regulares.
- Incorporamos la trufa bien picada, así como una cucharadita de perejil picado y el vino blanco. Se deja reducir todo hasta que prácticamente esté el sofrito seco.
- En otra sartén o cacerola aparte, ponemos aceite de oliva al fuego, e incorporamos el bacalao y ayudándonos con una cuchara de palo, vamos poniendo poco a poco la leche, templada, la cantidad necesaria para que quede como una pasta ligerita.
- Incorporamos a la sartén del bacalao el contenido de la otra sartén, es decir, las cebolletas y las setas. Ponemos sal y pimienta.
- Preparamos las conchas o utensilios individuales con un poco de mantequilla y las rellenamos.
- Encima de cada concha ponemos un poco de mantequilla y espolvoreamos con pan rallado o queso rallado.
- Finalmente gratinamos en el horno hasta que coja un bonito color dorado.