

## *Conchas de merluza con Coprinus comatus.*



### **Ingredientes:**

- 200 gr. de merluza (debe estar previamente hervida o frita),  $\frac{3}{4}$  lt. de leche, 350 gr. de *Coprinus comatus*, cucharada y media de harina, cebolla, aceite de oliva, sal, la yema de un huevo (cocida) y 50 gr. de queso rallado.

### **Elaboración:**

- Se desmenuza bien la merluza, quitándola con cuidado, todas las espinas y pieles.
- Aparte, en una sartén con aceite de oliva, se sofríe un trozo de cebolla picada muy fina y las setas, lavadas y partidas en trozos regulares. Dejamos hacer unos 2 ó 3 minutos y añadimos la harina, dándole vueltas cuidadosamente con una cuchara de palo y vamos añadiendo, poco a poco, la leche, removiendo para que no se formen grumos.
- Se deja que hierva unos 5 minutos y se añade un poco de queso rallado y el pescado que habíamos desmenuzado previamente, así como la yema de huevo finamente picada.
- Con esta especie de bechamel se llenan unas cazuelitas individuales de barro o recipientes individuales que aguanten el calor.
- Se espolvorean con el queso rallado. Se meten al horno fuerte aproximadamente 20 minutos.