

Lactarius deliciosus con salmonetes.



Ingredientes:

- 4 salmonetes, 50 gr. de mantequilla, aceite de oliva, 2 cebollas, 250 gr. de *Lactarius deliciosus*, ½ vaso de vino blanco, sal, pimienta, 1 cucharada de hinojo en grano (optativo).

Elaboración:

- En una cazuela se pone la mantequilla y el aceite. Se doran las cebollas picadas y las setas, bien lavadas y partidas en trozos más bien pequeños. Ponemos la sal y la pimienta. Añadimos también el vino blanco, dejándolo cocer todo suavemente hasta que se reduzca el líquido.
- Se lavan los salmonetes y se les desescama, se secan con un trapo y se untan con aceite por ambos lados. Se pone una plancha al fuego, sin aceite y se calienta. Cuando esté bien caliente ponemos los salmonetes, asándoles unos 2 minutos por cada lado.
- Preparamos 4 trozos de papel de aluminio (también puede ser de barba) como del tamaño de una servilleta. Untamos con mantequilla los papeles y ponemos encima de cada papel una capa del picadillo que habíamos preparado. Sobre esta capa ponemos el salmonete asado y espolvoreamos con hinojo. Cerramos bien el paquete apretando bien los bordes para que el picadillo no se escape.
- Ponemos los 4 paquetes sobre la placa del horno (previamente calentado) y dejamos hacer unos 8 o 10 minutos.
- Se sirven los salmonetes en sus “papillotes” para que cada comensal abra el suyo en el plato.