



Merluza con gambas, espárragos y Leucopaxillus lepistoides.

Ingredientes:

- 1 merluza (limpia y cortada en rodajas), 100 gr. de gambas peladas, 150 gr. De *Leucopaxillus lepistoides*, 1 cebolla, 1 lata de espárragos, 1 vaso de vino blanco, ½ vaso de nata líquida, 1 vaso de caldo de pescado, el zumo de 1 limón, sal, pimienta y aceite de oliva.

Elaboración:

- Rociar con el zumo de limón la merluza. Ponemos sal y pimienta.
- En una cazuela ponemos aceite de oliva y rehogamos la cebolla, muy picada, hasta que esté transparente. Ponemos la merluza y el vino blanco. Dejamos hacer unos 5 minutos.
- Ponemos el caldo de pescado (sirve también 1 pastilla de caldo de pescado disuelto en agua). Incorporamos las setas, lavadas y partidas en trozos medianos, las gambas y los espárragos. Dejamos hacer unos 10 minutos.
- Añadimos la nata y a fuego muy suave dejamos que se haga todo durante otros 10 minutos más.