

Morchellas con crema.



Ingredientes:

- (Para 2 personas) 300 gr. de *Morchellas*, 40 gr. de mantequilla, 1 cucharada sopera de aceite, 1 cebolla mediana, 3 dl. de nata líquida, 1 limón, sal, pimienta y perejil.

Elaboración:

- Hervir y lavar muy bien las *Morchellas*. Escurrirlas y reservar el agua de la ebullición. En una sartén con mantequilla y el aceite freír la cebolla finamente picada. Cuando la cebolla sea transparente poner las setas y dejar cocer a fuego suave. Si hace falta ponemos agua de la cocción. Salpimentar y tapar la sartén. Pasados 5 minutos poner la nata, remover, dejar espesar un poco y añadir el jugo del limón. Mirar de sal y pimienta. Salpicar con perejil.