

## *Rape con Boletus.*



### **Ingredientes:**

- 8 rodajas de rape (limpio de espinas), 350 gr. de *Boletus*, 1 cebolla, ½ litro de nata líquida, 150 gr. de mantequilla, ¼ litro de vino blanco, harina, pimienta blanca y sal.

### **Elaboración:**

- En una cazuela ponemos la mitad de la mantequilla con media cebolla picada y el rape. Salteamos y añadimos el vino y dejamos hacer unos 5 minutos. Freímos aparte el resto de la mantequilla con una cucharada de harina y le agregamos el caldo de rape, lo hervimos 2 ó 3 minutos y añadimos la nata. Dejamos hacer unos 3 minutos.
- Salteamos los *Boletus* troceados con la otra media cebolla en una sartén, y los añadimos a la salsa. Sazonamos de sal y pimienta y hervimos 5 minutos, luego salseamos y servimos.