

Rollitos de lenguado con Cantharellus lutescens.



Ingredientes:

- 4 filetes de lenguado, 250 gr. de gambas, 250 gr. de *Cantharellus lutescens*, 1 trozo de salmón fresco, la clara de un huevo, medio vaso de leche, 1 vaso de vino blanco, 2 cucharadas de zumo de limón, aceite de oliva, pimentón, pimienta y sal.

Elaboración:

- Se lavan los filetes de lenguado. Se secan bien y se rocían con el zumo de limón.
- En un bol ponemos el salmón crudo, partido en trozos, la leche y la clara de huevo. Lo pasamos por una batidora hasta que quede una especie de puré. Ponemos sal y pimienta.
- En una sartén con aceite de oliva ponemos las setas, ya limpias, lavadas y partidas en trozos más bien pequeños. Dejamos hacer unos 15 minutos.
- Se pelan las gambas y se mezclan con el puré de salmón y se añade también las setas, escurridas y frías.
- Se rellena con esta mezcla los filetes de lenguado y los vamos enrollando. Se sujetan con un palillo y se van disponiendo en una fuente de horno. Se pone el vino blanco y se mete a horno 180° durante unos 25 minutos, aproximadamente.
- Se sacan los rollitos de la salsa y si es necesario se espesa con harina de maíz (maizena). Se da un hervor al conjunto. Se espolvorea con pimentón.