

Setas de cardo con salmón.



Ingredientes:

- 800 gr. de seta de cardo, 250 gr. de salmón ahumado, ½ copa de brandy, 2 cucharadas de aceite de oliva, 1 cebolla, 2 tacitas de bechamel, 1 cucharada de mantequilla, sal y pimienta negra.

Elaboración:

- Limpiamos bien las setas y las partimos en trozos regulares. A continuación, se rehogan en una sartén con el aceite de oliva, junto con la cebolla bien picada. Sazonar con sal y pimienta y ponerlas en una fuente refractaria.
- En la misma sartén flambear el salmón, cortado en tiras, con el brandy e incorporarlo a las setas. Cubrir todo con la bechamel. Poner unos daditos de mantequilla por encima y gratinar en el horno, durante unos minutos, hasta que se dore la superficie.