

## SALMÓN RELLENO CON CALOCYBE GAMBOSA

Autora: **MARI A AGUT MONFERRER**



Ingredientes para 6 personas

- . 6 trozos de salmón des espinado de unos 200g
- . 550g Calocybe gambosa (algunos pequeños)
- . 2 blancos de puerro
- . 3 nueces de mantequilla
- . 50ml. nata líquida para cocinar
- . 500ml. agua
- . Sal
- . ½ cucharada de maicena
- . Frutos secos para decorar

Preparación:

- . Hacer dos cortes a cada trozo de salmón por la parte de arriba para rellenar luego y reservar.
- . Reservar para la salsa 250g de Calocybe (los más pequeños)

- . Poner en una sartén 1 nuez de mantequilla, añadir el resto de Calocybes cortados en trozos y los blancos del puerro también cortado, cuando esté pochado añadir la nata, dejar espesar un momento y triturar.
- . Coger los trozos de salmón e ir poniendo una cucharadita de esta mezcla en cada corte, salar y poner sobre una bandeja de horno previamente untada con 1 nuez de mantequilla.
- . Hornear el salmón a 200°C unos 15min. Hasta que esté hecho pero sin pasarse.
- . Mientras coger los Calocybes pequeños y poner a sofreír en un cazo con la nuez de mantequilla restante a fuego lento hasta que se pochen.
- . Añadir la maicena y remover, añadir el agua y dejar reducir hasta que espese, arreglar de sal.

Servir

Disponer un trozo de salmón en medio del plato, cubrir con un poco de salsa y los Calocybes pequeños, espolvorear unos frutos secos por encima para decorar.

Se puede acompañar de guarniciones al gusto.



## Cordero trufado con Tuber melanosporum a la miel de romero

Ingredientes para 6 personas

- . 2 paletillas de cordero cortadas en 3 trozos cada una
- . 1 cabeza de ajos
- . 6 hojas de laurel

- . 1 pizca de tomillo
- . 1 pizca de orégano
- . Sal
- . Aceite suficiente para cubrir la carne
- . Miel líquida
- . 2 copas coñac trufado
- . Trufa fresca (Tuber melanosporum)

Para la guarnición:

- . 3 tomates
- . 2 latas de olivas negras perlas
- . 1kg. Patatas pequeñas peludas cortadas a gajos

Preparación:

. Poner los trozos de carne salpimentados en una olla lo bastante honda para cubrir con el aceite, añadir las especias y confitar a fuego lento hasta que la carne esté tierna.

Mientras se cuece:

- . Freír las patatas cortadas a gajos y reservar
- . Cortar los tomates por la mitad, vaciar, salpimentar y rellenar con las aceitunas, reservar.

Cuando la carne esté hecha

- . Disponer los trozos de carne en una bandeja de horno, colocar los tomates por los lados.
- . Rociar con el coñac trufado
- . Chorrear la miel por encima del cordero
- . Hornear de 15 a 20 min. A 180°C, sacar y rociar todo con el caldo de la bandeja, rallar la trufa por encima y devolver al horno 5 min. Más.

Servir

Poner un trozo de carne en medio del plato, un trozo de tomate al lado y un puñadito de patatas fritas al otro lado, Rociar la carne por encima con un poco del caldo restante de la bandeja.