

Receta de Setas Rellenas de Bacalao con Salsa de Espárragos

28 Dic 2015



Buenos días a tod@s, para comenzar esta última semana del año, os dejo una rica receta que espero que os guste porque queda estupenda para toda vuestra familia y además para l@s amantes del bacalao resulta exquisita.

Ingredientes

- Setas de cultivo (16 más o menos, según comensales)
- Bacalao desmigado (300grs)
- Cebollas (dos)
- Espárragos verdes (doce)
- Arroz (50grs)
- Leche (un vaso)
- Harina
- Huevo
- Pan rallado
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Desalar el bacalao un día antes de hacer la receta
2. Preparar la crema, poner los espárragos a cocer con abundante agua y después echar el arroz y un poco de sal, dejar cocer unos 20 minutos y después triturar todo y colarlo, dejar reservado
3. Colocar las setas en una bandeja de horno y echar un poco de sal y un chorrito de aceite por encima, dejar horneando a 180º unos diez o doce minutos
4. En una sartén con un poco de aceite, pochar la cebolla cortada en juliana con un poquito de sal
5. Poner el bacalao ya desalado en el vaso de la batidora, añadir la leche y trituralo, y colocar la mezcla sobre la mitad de las setas, después cubrirlas con las setas restantes
6. Pasarlas por harina, huevo batido y pan rallado, freírlas en abundante aceite caliente
7. Dejar que escurran sobre papel de cocina
8. Servir acompañadas de la salsa de espárragos y la cebolla pochada y....buen provecho!!!