



## *Coprinus comatus con almejas, langostinos y bacalao.*

### **Ingredientes:**

- 300 gr. de *Coprinus comatus*, 300 gr. de bacalao, ¼ Kg. de almejas, 24 langostinos, 1 lata de espárragos, 2 dientes de ajo, aceite de oliva, perejil, harina y sal.

### **Elaboración:**

- Desalamos el bacalao (sirve perfectamente el fresco) poniéndolo 2 días antes en remojo, en el frigorífico y con 3 cambios de agua. Una vez preparado el bacalao lo hacemos láminas o tiras finas.
- En una sartén, con aceite de oliva, vamos pochando el bacalao.
- Ponemos las almejas, bien limpias de tierra e impurezas, en una cazuela y las abrimos al vapor. Guardaremos el caldo que suelten.
- En otra cazuela, con un poco de aceite, vamos poniendo los ajos, picados. Cuando empiecen a dorarse añadimos ½ cucharada de harina, el caldo de las almejas y la lata de espárragos, con un poco de su caldo.
- Vamos dando vueltas con una cuchara de palo y echamos las setas (lavadas y picadas muy finitas) y el bacalao, todo muy cuidadosamente. Añadimos los langostinos y las almejas.
- Dejamos hacer todo a fuego muy suave unos 10 minutos. Por último espolvoreamos con perejil picado.