

## **Lubina al vino blanco y rellena de gambas**

1 lubina de 2 kg	1/4 de kg de gambas o langostinos
1/2 kg de champiñones	1 cebolla
1 trufa o champiñones fileteados	2 vasos de vino blanco
2 vasos de caldo de pescado	1/4 de kg de nata líquida
3 yemas de huevo	1 limón
Mantequilla	Sal

Pediremos al pescadero que nos quite la espina central de la lubina. La pondremos abierta sobre la mesa y la rociaremos de sal, limón y unos trocitos de mantequilla.

Añadir el marisco crudo picado y los champiñones también picados. Rehogar todo. Rellenamos con ello la lubina y la cosemos con un hilo grueso para que aguante el horno.

Ponemos la lubina en una bandeja de horno con el vino, el caldo de pescado, una cebolla a gajos, una zanahoria y sal. Metemos al a horno fuerte durante 25 minutos, la sacamos y la colocamos sobre una servilleta de papel para que escurra.

Antes de que se enfríe quitaremos la piel y todas las espinas laterales junto con el cosido. Pasamos la lubina a una fuente alargada.

Colamos el caldo, y añadiendo una cucharada de harina, haremos una bechamel clarita.

Fuera del fuego añadiremos a la bechamel la nata líquida y las tres yemas de huevo. Cubrimos con esta salsa la lubina.

Decoraremos con rodajas de trufa puestas encima del centro de la lubina. También podemos cubrirla antes de echar la salsa con champiñones fileteados, imitando las escamas

Este plato se puede hacer con anticipación y calentarlo a última hora en el horno.