Popietas de lubina con salsa de vino blanco y minisetas del bosque

INGREDIENTES:

- 8 filetes de lubina (400 gr)
- 50 gr de chalota
- 1 ramita de perejil fresco
- 50 gr de puerro
- 25 gr de aceite de oliva virgen extra
- 25 gr de vino blanco
- 150 gr de nata
- Sal
- 1 tarro de mini setas variadas en conserva natural o en aceite

PREPARACIÓN:

1. Enrolle los filetes de lubina y atraviéselos con un palillo de brocheta mini, colóquelos en el recipiente varoma. Tape y reserve.
2. Ponga en el vaso la chalota, el perejil y el puerro. Programe **3 seg/vel 5**, baje con la espátula todos los ingredientes hacia las cuchillas.
3. Añada el aceite y programe **6 min/100ºC/vel cuchara**.
4. Añada por el bocal el vino blanco y la nata, sitúe el recipiente varoma en su posición con la lubina y programe **8 min/varoma/vel cuchara**. Retire el recipiente varoma y reserve.
5. Incorpore las setas bien escurridas y la sal, programe **2 min/varoma/giro inverso/vel cuchara**.
6. Sirva las popietas de lubina junto con la salsa.