

FILETES DE LENGUADO, GAMBAS Y CHAMPIÑONES



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Alegna

✖ Descripción:

Caldo corto: agua, un trozo de cebolla, una hoja de laurel, 3-4 cucharadas de vino blanco, las traspasa del pescado y sal.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- - 8 filetes de lenguado
- - 125 g de gambas
- - 100 g de champiñones
- - 1 huevo duro
- - 40 g de mantequilla
- - 1 cucharada de harina
- - Zumo de medio limón y sal

Preparación:

Paso 1

Cocer durante 25 minutos el caldo y dejarlo enfriar completamente. Colarlo y reservarlo. En un mortero machacar la yema de huevo duro con la mitad de las colas de gambas peladas. Dejar en espera. Preparar los champiñones lavandolos bien con agua y unas gotitas de limón y cortarlos en cuadraditos pequeños. Ponerlos en un cazo con el zumo de limón restante y la mitad de la mantequilla. Dejar que se haga a fuego lento. Reservarlos en su cazo. Ahora cocer los filetes de pescado, doblandolos en forma de horquilla y poniéndolos con cuidado de no romperlos en el caldo corto hirviendo. Tenerlos 5 minutos cociendo suavemente. Sacarlos con cuidado y colocarlos, una vez bien escurridos, en la fuente donde se van a servir. Dejarlos en espera, al calor tapados con papel plata para que no se resequen. En este agua hacer las colas de las gambas restantes. Hacer con la mantequilla, la harina y el caldo corto (un vaso y medio) una bechamel clarita. Añadir lo del mortero bien disuelto, las gambas ya cocidas y los champiñones. Rectificar de sal y echarla por encima de los filetes cubriendolos bien. Servir enseguida bien caliente.