

ESCALOPES DE CORVINA "MARQUISE"

Ingredientes

1 corvina o cualquier otro pescado fino de m/m 2 Kls.
1 cebolla
perejil
1 vaso de Jerez o Vino blanco
pimienta en grano
sal
pimienta blanca
1/2 tarro de leche evaporada
harina
300 grs de mantequilla
15 ó 18 champignons frescos
250 grs de crema fresca
3 ó 4 cucharadas de Bechamel
1 cucharada de Estragón picado fino
1 kl de vainitas 'nuevas'

Preparación

Se limpia el pescado se saca la piel y se cortan filetes individuales de m/m 120 grs. Estos se lavan en el agua corriente y se apartan. La cabeza y las espinas se lavan también se cortan en trozos y se ponen en una cacerola, junto con una cebolla picada y unas ramas de perejil. Se pone la cacerola al rescoldo del fuego mientras se preparan los filetes. Luego se echa en la olla el vaso de vino, sal, granos de pimienta y se hace hervir 1/4 de hora con la olla tapada.

Los filetes se ponen entretanto a bañar en leche y enseguida se envuelven en harina.

Se ponen en una sartén de 100 a 150 gramos de mantequilla y se calienta hasta que comience ésta a ponerse dorada. Se colocan los filetes y se hace cocer 1/4 de hora. (No debe cocerse a fuego muy vivo, para que el pescado no se seque pues DEBE quedar dorado y tierno a la vez).

Mientras se cuece el pescado se harán asar los champignons rellenándolos con una nuez de mantequilla a la "Maitre d' Hotel" (es decir mantequilla mezclada con perejil finamente picado). Esta mantequilla se pone en la parte hueca pegada al tallo. Se espolvorea de sal y se pone a horno mediano hasta que estén tiernos.

Se colocan los filetes en una fuente calentada y se ponen las cabezas de los champignons encima de cada uno y se pone al calor mientras se termina la salsa.

Se pone en la sartén el 'fumet' de pescado al Jerez y se le deja reducir un poquito, luego se añade 250 grs de crema previamente espesada, la sal necesaria y pimienta blanca, se deja hervir y se liga con 3 ó 4 cucharadas de Bechamel bien condimentado, para espesar ligeramente la salsa. Al último se echará una cucharada de estragón picado muy fino. Al momento de servir se cubre el pescado con esta salsa y se rodea la fuente de vainitas 'nuevas' a la inglesa.