

## FILETES DE LENGUADO 'MARQUISE'

(Receta del Cordón Bleu)

### Ingresientes

1 1/2 kilo de filete de lenguado o corvina  
1 cebolla  
1 taza de vino blanco seco  
pimienta en grano  
1 rama de perejil  
1 rama de tomillo o de poleo  
1 tarro de leche evaporada  
harins  
300 grs de mantequilla  
150 grs de champignons frescos (caja chica)  
1/4 litro de crema de leche  
4-5 cucharadas de Salsa Bechamel que se habrá preparado  
1/2 kilo de vainillas  
1 kilo de papas  
sal y pimienta  
12 conchitas al Parmesano para decorar  
1 cabeza de lenguado para hacer el fumet

### Preparación

Se corten los filetes de tamaño individual, se ponen en infusión en 1/2 tarro de leche evaporada terciada de agua. La cabeza de pescado se lava bien, se corta en trozos y se pone en una cacerola, junto con la cebolla en trozos, el perejil y el poleo. Se vierte encima el vino y 1/2 taza de agua, sal, granos de pimienta y se hace hervir 1/4 de hora con la cacerola tapada.

Se retiran los filetes de la leche, se escurren y se envuelven en harins. Se pone en una sartén 150 grs de mantequilla, se calienta y se echan los filetes. Se cuecen 1/4 de hora a fuego lento. (no debe cocerse a fuego vivo, porque el pescado debe quedar tierno, jugoso y dorado a la vez).

Mientras se cuece el pescado, se prepararán los

champignons "a la Maitre d'Hotel", es decir se saltan en mantequilla con perejil picado fino.

El líquido donde hirvió la cabeza de pescado o sea el fumet, se cuele y se le mezcla la crema previamente espesada, la sal necesaria y pimienta. Se cuece un minuto sin dejar hervir y se liga con 4-5 cucharadas de Bechamel bien condimentada para darle espesor.

### Presentación

Se colocan los filetes 'escalonados' en una fuente de pescado, se cubren con la salsa y encima se esparcen los champignons. En un costado de la fuente se pondrá las vainitas 'al hilo' y al otro lado las papitas talladas en forma de huevitos, ambas cocidas 'a la inglesa' (se demostrará). Alrededor de la fuente irán las conchitas en su concha, rociadas de mantequilla y parmesano y puestas al horno breves momentos.