

## ARROZ "A LA NANTUA"

### Ingredientes:

1 K. de corvina.  
1 K. de arroz.  
1/4 K. de tomates.  
3 cebollas.  
1/2 K. de camarones.  
1 zanahoria.  
250 grms. de mantequilla.  
3 a 4 doc. de conchitas ó 20 choros.  
1 trufa.  
1 lata de champiñones.  
1/2 taza de vino blanco seco.  
2 huevos.  
Harina, sal, pimienta, nuez moscada y paprika  
Queso parmesano.  
2 limones.  
Colorante rojo.

### Preparación:

Se limpia el pescado y se pone en una sartén con 2 lt. de agua, sal y 1 cebolla, se hace tapado durante 15 m', se aparta y cuele. En 50 grms. de mantequilla se dora la cebolla picadísima, se añaden los camarones (a los q' se les ha retirado el coral) se mojan con el vino, sazonan y cuecen, tapados por 3 m'. Se retiran, apartan las colas y los cuerpos se licuan con su mismo líquido, se agrega 25 grms de harina, los tomates cortados en pedazos y 1/4 lt. de caldo de pescado, se sazona con pimienta, paprika y cuece a fuego lento por espacio de 25 m', se cuele. Se agregan los corales diluidos y colados, se pone nuevamente al fuego por un segundo, se retira y liga la salsa con 1 ch. de man

tequilla.

Se derrite 100 grms de mantequilla y dora 1 cebolla picadísima, se añade el arroz, se le dá vuelta y moja con el caldo de pescado necesario, cocinando a fuego lento. En una cacerola se pone 50 grms. de mantequilla y añaden 30 grsm. de harina, se mezcla e incorpora 1 1/2 tazas de caldo de pescado m/m, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada y cuece a fuego lento por 20 m', agregándole fuera del fuego 2 yemas, 3 cucharadas de salsa de tomate fresco, que ya se tendrá preparada de antemano y el pescado desprovisto de piel y espinas y en trozos pequeños.

Se agrega la mitad de la trufa picada y la mitad de los champiñones.

Las conchitas se limpian y colocan de 4 en 4 en sus conchitas, se rocean con mantequilla y espolvorean con parmesano, llevándose unos minutos para dorar. Si se trata de choros, se cuecen en poca agua.

Se moldea el arroz en un molde de corona, se desmolda en una fuente, la cavidad se llena con la preparación del pescado, y adorna con las colitas de camarones, champiñones, discos de trufas y alrededor del anillo de arroz se vierte la salsa nantua y al borde las conchitas intercaladas de rodajas de limón y perejil crespo.