

CONCHITAS A LA PARISIENSE (6 personas)

Ingredientes

24 conchas grandes o el doble de chicas  
1 cebolla  
1/4 taza de vino blanco  
1 lata de champignones  
2 cucharadas de harina  
100 grs de queso parmesano rallado  
leche  
1/8 de mantequilla  
ramillete compuesto  
sal, pimienta

Puré de papas "doquesa"

Preparación

Se limpian las conchas; se cuecen <sup>Se hace un</sup> en el court-boullión, ~~con~~ el vino, la cebolla partida, el ramillete compuesto: de 1 hoja de laurel, perejil, 1 rama de poleo agua lo suficiente para cubrirlos, se cuecen por 5 minutos, luego se <sup>prepara</sup> hace una salsa del modo siguiente; se derrite la mantequilla y se le agrega la harina, ~~el líquido donde se~~ <sup>el court boull.</sup> cocinaren las conchas, completando ~~la salsa con~~ <sup>con</sup> un poco de leche, hervir unos minutos, verificar la sazón y mezclar con los <sup>conchas</sup> champignones picados y el queso. Se rellenan las conchas (serán grandes de modo de hacer una ración individual) se cubren con pan rallado y un poco de mantequilla derretida se gratinan, se sirven inmediatamente. Esto se puede hacer del corvina, lenguado, sustituyendo las conchas, pero haciéndole una guarnición con puré de papas, ~~utilizandon el decorador.~~

① Se vela  
se forma alrededor una festón de puré doquesa. ②

CONCHITAS O PESCADO A LA REINA

Ingredientes

3 cucharadas de mantequilla  
2 cucharadas de harina  
1 taza de leche  
1 taza de fumet de pescado  
sal, pimienta  
3 cucharadas de queso parmesano  
1 latita de champignones  
1 yema  
1 taza de pescado en trozos pequeños o 1 de conchitas sancochadas  
4 cucharadas de vino seco blanco  
orégano, perejil, laurel  
puré de papas  
queso parmesano rallado

Preparación

Sancochar el pescado o las conchitas en poca agua con el vino y (el bouquet garni) derretir la mantequilla agregarle la harina, el caldo y la leche, dejar cocinar hasta que espese, agregarle los champignones saltados en mantequilla, la yema, rectificar la sazón, engrasar los caparazones de las conchas, verter la preparación y bordear con el puré de papas, haciendo uso de la manga con boquilla rizada, agregarle unos pedacitos de mantequilla, espolvorear con queso rallado y llevar al horno para gratinar. Se presenta rodeado de perejil crespito o hojas de apio.