

CORVINA A LA NORMANDE

Ingredientes

1 corvina grande
3 docenas de camarones
3 docenas de conchas
harina 1 cucharada m/m
5 cucharadas de mantequilla
3 yemas
1 lata de champignons
costrones de pan frito
sal, pimienta, limones
3 docenas de choros
perejil crespo

Preparación

Se limpia el pescado y se le saca la piel, se abre a los largo cuidadosamente para que no pierda su forma sacándole el espinazo, deben quedar dos piezas bien enteras. Se aliña con sal, pimienta y el jugo del limón. Se tiene un ratito así y luego se le pone trocitos de mantequilla a cucharadas y se rellena con la siguiente preparación, se coloca en una vasija adecuada y va al horno 350 por 3/4 de hora m/m.

Relleno

Una vez limpios los mariscos, se sancochan por separado. Luego se pican y se une a la salsa tártara que hará sido hecha de una taza de buena mayonesa, cebollitas picaditas, pickles picados; 3 huevos duros picados con sal, pimienta, mostaza y limón al gusto. Una vez cocido el pescado, se retira de la vasija, se coloca en una fuente alargada y se baña de la siguiente salsa.

Salsa: Se cuele el jugo que ha dejado el pescado y se une al caldo de los mariscos que se habrá reservado, se le agrega la harina y la mantequilla restantes menos una cucharada, se deja espesar y se cuele nuevamente, se le agrega las yemas

batidas al hilo, una pizca de pimienta, unas gotas de limón y la cucharada de mantequilla que se reserva. Esto se hace mejor en baño maría.

La fuente se rodea de costrones intercalados de perejil y van las conchas y camarones que se habrán reservado para el adorno. Los champignon se cortan y se agregan a la salsa que cubre el pescado.