

### CORVINA A LA PARISIEN

#### Ingredientes

1 corvina  
1 lata espárragos  
3 tazas de mayonesa  
3 cucharadas alcaparras  
1 latita crema de leche

#### Ensalada

1 kl beterragas  
1 cucharada azúcar  
1/2 taza vinagre  
1/4 kl cebolla blanca

#### Preparación

Se limpia el pescado y se corta en 2 filetes ( se remojan por 10 minutos en agua con sal gruesa). Se prepara una buena mayonesa que se mezcla con la crema de leche. Se unta un pyrex con mayonesa y cada filete se envuelve tambien en mayonesa, se acomoda encima las puntas de espárragos y las alcaparras, se cubre con el otro filete y el resto de la mayonesa; se lleva al horno de 375 F, por más o menos 1/2 hora.  
Se sirve caliente o frio.

#### Ensalada

Se sancochan las beterragas y se cortan; se mezclan con el vinagre y el azúcar; se cortan las cebollas y se hierven, mezclándose todo. (El pescado frio se sirve con esta ensalada.)

### CORVINA A LA "THERMIDOR"

#### Ingredientes

2 kilos de corvina  
sal y pimienta  
jugo de limón  
mantequilla  
1 taza de agua

#### Preparación

Se sazonan los filetes con sal y pimienta, luego se acomodan en un pyrex, se rocian con el limón y el agua y se llevan al horno por 10 minutos.

1 lata de champignons  
100 grs de mantequilla  
paprika  
1/4 cucharadita de mostaza  
2 cucharadas de perejil  
1/2 taza de vino  
4 cucharadas de harina  
1 taza de crema  
sal  
4 cucharadas de parmesano  
2 tazas de caldo de pescado

Se saltan los champignon en 2 cucharadas de mantequilla luego se le agrega la paprika, mostaza, perejil y vino se deja dar un hervor. El resto de la mantequilla se pone en una cacerola a derretir se le añade la harina, el caldo de pescado dejando que cocine hasta que espese se sazona con sal y pimienta y se les echa el queso parmesano y se une los champignons con el vino. Con esta salsa se cubren los filetes se espolvorean con parmesano y se llevan al horno fuerte a gratinar, la crema se le agrega al último.

En vez de vino blanco se puede usar Jerez de buena calidad.