

## CORVINA CON SALSA DE CAMARONES

### Ingredientes

- 1 corvina mediana
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 limón
- 2 cucharadas de agua
- 1 sal y pimienta

### Preparación

El pescado una vez limpio se corta en filetes, se acomodan en una fuente de horno; se rocía con el jugo de limón, sal, pimienta, la mantequilla en trocitos y las 2 cucharadas de agua. Se pone al horno de 10 a 12 minutos, cubierto con un papel aceitado para que no dore. Una vez listo se acomoda en la fuente dándole la forma de pescado y se le baña con la siguiente salsa:

### Salsa de camarones

- 3 docenas de camarones
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- el jugo que ha soltado el pescado y el agua en que hirvieron los camarones
- los corales que se harán separado

### Preparación

Se sancochan los camarones y se apartan enteros 6 ó 8 de los más hermosos. Al resto se les saca las colas, se apartan, y los cuerpos se muelen en la licuadora junto con el agua en que hirvieron. Enseguida se agregale el jugo del pescado, el coral disuelto (el que se habrá apartado antes de cocer los camarones sal y pimienta blanca, harina diluida y se hace hervir hasta que espese. Luego se pasa por tamiz se vuelve a poner en la cacerolita y se agrega la mantequilla manteniéndola caliente, hasta el momento de verter la crema sobre el pescado ya en su fuente. Las Colas

que se separaron se pelan y se colocan encima del pescado. Se adorna la fuente poniendo alrededor los camarones enteros que se habrán apartado.