

CORVINA FRIA PARA NAVIDAD

Ingredientes

2 filetes de corvina
sal, pimienta
jugo de limón
mantequilla
2 kl de colas de camarón sancochado
4 tazas de mayonesa
pickles en mostaza
perejil molido
4 huevos duros

Verduras para la ensalada Rusa:

1 taza vainitas
1 taza zanahorias
1 taza papas blancas
1 taza petit pois
lechuga a 'la paja' para la decoración
1 cucharada de gelatina sin sabor

Preparación

Se condimenta cada filete de corvina con sal y pimienta, se ponen en una fuente de hornear aceitada, rociando con jugo de limón y poniendo trocitos de mantequilla. Se lleva al horno mediano por el tiempo necesario para que esté tierno y jugoso. Se retira y deja enfriar. Se mezclan las verduras sancochadas en una tazón, se unen con la mayonesa necesaria; en una fuente alargada se vacía la ensalada dándole la forma de un pescado con la espátula, encima se coloca cuidadosamente el primer filete horneado y ya frío se cubre con mayonesa mezclada con los pickles, 2 huevos duros picados, y unas cuantas colas de camarón, se ponen encima el segundo filete y se asegura con unos palitos. Las 2 tazas restantes de mayonesa se mezclan con la gelatina y se deja reposar unos minutos para que adquiera consistencia, se tiñe ésta con el jugo del perejil molido.

Se cubre el pescado con la mayonesa, se rodea la fuente con la lechuga picada, y se adorna alrededor con colas de camarón. En la superficie se hace una bonita decoración con el resto de las colas y los huevos duros.