

### FILETES DE PESCADO GRATINADOS AL JEREZ

(para 8 personas)

#### Ingredientes:

1 kl de corvina o de lenguado  
1 taza de Jerez  
4 cucharadas de cebolla picada  
4 cucharadas de perejil picado  
1/2 taza de agua  
sal y pimienta

#### Preparación:

Se enmantquilla un recipiente refractario o pyrex y se coloca la cebolla picada y el perejil en igual forma. El filete de pescado se parte en filetitos y se acomodan encima de lo anterior, se sazona y se rocía con el jerez mezclado con el agua. Se cubre con papel grasa y se lleva al horno de 350 grados F. por 10 a 12 minutos, según el espesor de los filetes. Pasado este tiempo, se retira y se escurre el jugo soltado, pero dejando un poco al fondo, para que no se seque. Este líquido se mezcla con la leche, hasta formar 3 tazas (ó 4 según el recipiente y cantidad de pescado).

#### SALSA:

1 tarro de leche evaporada  
1 latita de champignons  
1 taza de queso Gruyere o Emmenthal rallado  
una pizca de moscada  
100 grs de mantequilla  
3 yemas  
100 grs de harina para espesar m/m.  
sal y pimienta

Se pone la mantequilla en una cacerola; una vez derretida se echa la harina y luego, poco a poco, el jugo de pescado mezclado con la leche, moviendo para que no se formen grumos. Se deja hervir unos minutos y se sazona con sal, pimienta y moscada. Fuera del

fuego se echarán 'al hilo' las yemas batidas; se vuelve al fuego por unos segundos y ya estará lista.

Los champignons se mezclan con esta salsa, que se vierte luego sobre el pescado, (que estará en su misma fuente refractaria). Se espolvorea con el queso Suizo rallado y se lleva al horno mediano. No debe secarse y se sirve de inmediato. Se puede acompañar, de papitas al natural, talladas a la cucharita y servidas en fuente aparte rociadas de perejil.