

CONCHAS DE PESCADO AL GRATIN

(Cocquilles "Hotel Ritz")

Ingredientes

1/2 kl de corvina o lenguado
'Court Bouillon' (caldo corto) para cocer el pescado
1 cebolla mediana partida
1 ramita de poleo
1 ramita de perejil
1 hoja de laurel
1/2 taza de vino blanco seco
1/2 taza de agua
sal y pimienta en grano
1/2 kl de papas para hacer el Puré "Duquesa"
2 yemas
leche
mantequilla
sal

Preparación

Se coloca el pescado en una cacerolita mediana con la cebolla, poleo, perejil, laurel, vino, agua, sal y pimienta. Se cuece solo 5m. ; se escurre y se aparta el líquido colado.

Ingredientes: La Salsa

3 cucharadas al rás de harina
50 grs de mantequilla
60 grs de Parmesano
170 grs de champignons
1 tarro de leche evaporada
2 yemas
1 cubito de sustancia Maggi
sal

Preparación

Se derrite la mantequilla, se echa la harina y se procede como para una Salsa Bechamel, echando luego 1 1/4

taza de leche. Se sazona con 1/2 cubito Maggi, sal y pimienta. Se aparta del fuego y se agrega las 2 yemas batidas, "al hilo" y la mitad del Parmesano.

El pescado se parte en trocitos, se une con los champignons partidos y previamente saltados en mantequilla (2m) . Se mezcla ésto con la Salsa antes descrita y se llenan las conchas, cubriéndolas de parmesano y trocitos de mantequilla.

Alrededor se hará con la manga, un cordón de Puré Duquesa, que ya se tendrá preparado. Se lleva a horno mediano de 350° F hasta que gratine ligeramente y se dore el Puré.