

CORVINA " A LA BRETONA "

Ingredientes

1 corvina regular
1 lata de petit pois finos
2 zanahorias picadas
4 huevos
1/8 de mantequilla
1/4 de queso Laive
1 taza de leche
1/2 pan de molde
aceite fino
sal, pimienta y limón

Preparación

Se limpia el pescado y se corta en filetes individuales, los que se colocan en un pyrex p en una fuente de horno rociadas de jugo de limón, sal y pimienta blanca y daditos de mantequilla. Se cubre con un papel aceitado y se pone al horno durante 10 minutos.

Aparte se remoja la miga de pan en la leche; se endurecen 2 huevos y luego se pican. Las zanahorias se cuecen y se pican igualmente. El queso Laive se ralla.

En una vasija se echa el pan remojado y exprimido, las zanahorias picadas, dos huevos duros picados, y los otros dos crudos, uno a uno el Petit Pois el queso rallado, 1/2 taza de aceite, la sal y pimienta necesarias, y se revuelve bien.

Esta mezcla se coloca sobre el pescado ya cocido y colocado en un pyrex que vaya a la mesa y se pone nuevamente a horno moderado durante 10 minutos, colocando antes en la superficie daditos de mantequilla y un poco de aceite.

CORVINA A LA CHATELAINE

Ingredientes

12 alcachofas
salsa Bearnesa de 4 yemas
1/2 tarro de crema de leche
sal, pimienta
1 kl de corvina

Se remojan los filetes en leche, se escurren y colocan en un pyrex sazonándolos con sal y pimienta se ponen trozos de mantequilla y se llevan al horno por 20 minutos.

Preparación

Se sancochan las alcachofas y se licuan con un poco de leche, se sazona esté puré con sal, pimienta, nuez moscada y la crema de leche, verter en una fuente el puré encima acomodar los filetes y cubrirlos con la salsa Bearnesa.

Salsa Bearnesa

1 cebolla pequeña
5 pimientos de chapa
1/2 copa de vinagre
4 yemas
sal
150 grs de mantequilla derretida caliente

Preparación

Se pone en una olla la cebolla, pimienta y vinagre, dejándose reducir hasta que quede 1 cucharada de líquido a esto se le añade las yemas y se llevan al fuego moviendo constantemente hasta que espesen luego se le agrega la mantequilla.