

CORVINA AL "COURT BOUILLON"

Ingredientes

1 corvina grande
1 taza de vino blanco seco
1 taza de vinagre blanco
3 clavos de olor
agua
1 zanahoria
1 cebolla
1 rama de apio
2 hojas de laurel
perejil y poleo
algunos granos de pimienta entera
1 kl de papas
berros o escarola para la decoración
2 limones reales
24 conchas de abanico grandes

Preparación

Para hacer como es debido este pescado, cuando se trata de una pieza entera, hay que servirse de una "Pescadera" con parrilla en el fondo, que permite el pez sin quemarlo. Se vierte en la olla el vino, vinagre, y agua, lo suficiente para cubrir el pescado. Debajo de la parrilla se coloca la zanahoria en rajadas, la cebolla con los clavos de olor incrustados, el apio, perejil, laurel, y poleo, pimienta y sal.

En el líquido frío se introduce el pescado ya limpio con cabeza, cola y toda su piel. Cuando se produce el hervor se baja el fuego. Debe hervir muy suavemente, no a borbotones (ha de estremecerse, nada más). Debe quedar la carne firme y la piel entera. Entonces se le saca con cuidado en su parrilla, se le coloca en la fuente y se pone a un costado las papas "a la cucharita" previamente cocidas "a la inglesa". En el otro lado se colocan las oonchitas apanadas y fritas (b en su defecto

colas de camarones.) Se adorna a gusto con los berros y el limón.

Sauce "Vincent" "Ou Sauce Verte" (Salsa Fría)

Esta salsa fué creada por Vincent La Chapelle, Maestro Cocinero del Siglo XVIII.

Ingredientes

1 atado de cebolla china
algunas ramas de perejil
una pizca de culantro (para reemplazar el perifolio y el estragón)
algunas hojas de berros y otro tanto de espinacas
lo necesario para hacer una salsa mayonesa con mostaza
1 cucharadita de salsa inglesa

Preparación

Se pica todo y se pasa por la licuadora de modo de que quede un puré muy fino. Se hace la mayonesa bien espesa y se le incorpora el puré verde exprimido y se termina con la salsa inglesa. (Esta salsa es para pescados cocidos, a la parrilla o fritos).

Salsa "Veloute"

100 grs de mantequilla
30 grs de harina
1 limón
1/2 pomito de alcaparras

Preparación

Se pone en una cacerolita 20 gras de mantequilla, se hace derretir y se agrega el harina. Una vez mezcladas, se echa un poco de caldo de pescado o "Fumet" (el que se habrá hecho con los despojos del pescado). Luego se condimenta con sal, pimienta y jugo de limón al gusto. Cuando empieza a hervir se retira y se le incorpora poco a poco el resto de la mantequilla y otro poco de jugo de limón. La salsa debe de quedar cremosa y se sirve bien caliente. Al último se añaden las alcaparras (sin su líquido) para que no la pongan ácida.