

CORVINA "EN PASTA"

Ingredientes:

1-corvina mediana.
1 cucharada de mantequilla.
1 limón.
2 cucharadas de agua.
Sal y pimienta.
Salsa mornay: 50 grs. de mantequilla.
2 cucharadas de harina.
1 taza de leche,
1 taza de jugo que soltó el pescado.
75 grms. de parmesano.
100 grms. de mantequilla.
Salsa Nantua: 1/2 K. de camarones.
2 cucharadas de mantequilla.
2 cucharadas de harina.
Coral del camarón.
Sal, pimienta y una pizca de paprika.
Masa: 2 tazas de harina.
125 grms. de manteca ó mantequilla.
4 cucharadas de agua helada.
2 yemas.
1 cucharadita de Royal.
1/2 cucharadita de sal.

Preparación:

Se corta la corvina en filetes, se acomoda en una fuente de hornear con sal, pimienta, limón, agua y trocitos de mantequilla. Se lleva al horno por 8 m' (cubierto con papel).
Se prepara la salsa mornay: se calienta la mantequilla y une la harina, luego la leche y el jugo del pescado, se deja espesar, retira del fuego y une el parmesano y el resto de la mantequilla.
Salsa nantua: se limpian los camarones y

aparta el coral. Se sancochan y separan las colas. Los cuerpos se licuan junto con el agua en que hirvieron, se cuele y pone al fuego, condimentando con sal, pimienta y paprika, añadiendo la harina disuelta en un poco de agua de los camarones, y el coral colado, se deja dar un hervor, retira y agrega la mantequilla.
La masa: se cierne la harina con el Royal y la sal, se coloca en la mesa de trabajo y se incorpora la manteca con el mezclador, luego se une la yema con el agua helada, evitando tocar la masa lo menos posible con las manos. Reposar 10 m'.
Se usará un molde en forma de pescado, se pone en el fondo una capa de salsa "mornay" y acomodan luego los filetes de pescado, más salsa "mornay", y luego la salsa "nantua", con las colas de los camarones ya peladas.
Se cubre con la masa y pegan bien los bordes. La 2a. yema se mezcla con agua y pinta la superficie de la pasta.
Se lleva al horno de 400°F hasta que dore. Se sieve en seguida.