

## CORVINA O LENGUADO RELLENO 'A LA NORMANDE'

### Ingredientes

1 corvina grande  
36 conchas de abanico o 3 docenas de camarones chicos  
36 choros amarillos  
1 cucharada más o menos de harina  
5 cucharadas de mantequilla m/m  
3 yemas  
1 lata de champignones  
costrones de pan frito  
sal y pimienta  
limones  
pimienta de Cayena

### Preparación

Se limpia el pescado y se le saca la piel; se abre a lo largo cuidadosamente para que no pierda su forma. Se aliña con sal, pimienta, jugo de limón y 2 cucharadas de mantequilla en trocitos; luego se rellena - con el relleno que se verá más adelante - y se coloca en un pyrex llevándolo al horno. Para corvina 3/4 de hora; para lenguado 1/2 hora.

### Relleno

Una vez limpios los mariscos, se sancochan, luego se pican y se agrega una taza de salsa tártara, hecha de mayonesa, cebollita picada muy menudo, Pickles picados, mostaza, sal, pimienta, limón, 2 huevos duros picaditos.

Una vez cocido el pescado se retira del recipiente, se coloca en una fuente y se le baña con la siguiente salsa:

### La Salsa

Se cuele el jugo que ha dejado el pescado y se une al caldo de los mariscos que se habrá reservado, se le agregue el harina y la mantequilla restante, menos 1 cucharada; se deja espesar, se cuele nuevamente y se agregan las yemas batidas al hilo, unas

gotas de limón, una pizca de Cayena, y la mantequilla reservada; esto se hará mejor en baño maría.

La fuente se rodea con los choros y conchas que se habrán dejado aparte para el adorno. Estos se colocan sobre costrones de pan, intercalados de escarola. Se pican los champignones, agregándolos a la salsa con que se cubre el pescado.