

## CORVINA MORNAY "EN CROUTE" - SAUCE NANTUA

### Ingredientes

1 corvina mediana  
1 cucharada de mantequilla  
1 limón  
2 cucharadas de agua  
sal y pimienta

### Preparación

El pescado se limpia y se corta en filetes; se acomodan en una fuente de horno y se rocian con el jugo de limón, sal, pimienta, la mantequilla en trocitos y el agua. Se pone al horno 10 minutos, cubierto con un papel aceite para que no dore.

### Salsa Mornay

Se hace primeramente una salsa Bechamel: 50 grs de mantequilla, 2 cucharadas de harina, 1 taza de leche, se derrite la mantequilla, se añade el harina, se dora revolviendo, se echa la leche caliente poco a poco hasta que espese. A esto se añade una taza de jugo que habrá soltado el pescado, y se agrega 75 gramos de buen parmesano rallado, se termina con 100 grs de mantequilla. (fuera del fuego).

### Salsa Nantua

1/2 kl de camarones  
2 cucharadas de mantequilla  
2 cucharadas de harina  
los corales  
sal, pimienta  
una pizca de Paprika

Se limpian los camarones y se aparta el coral. Se sancochan y se separan las colas. Los cuerpos se muelen en la licuadora, junto con el agua en que hirvieron. Se cuele esto por el "chino" y se pone al fuego. Se condimenta con sal, pimienta y Paprika, añadiendo el harina disuelta en un poco de agua de los camarones y se hace hervir hasta que espese.

Se pasa nuevamente por el "chino" si hubiere formado grumos y se agregan los corales disueltos en un poquito de agua, se dá un hervor se retira y se agrega la mantequilla para ligar la salsa.

### La Masa:

2 tazas de harina  
4 cucharadas de agua helada  
2 yemas  
1/8 de mantequilla ó de manteca americana  
1 cucharadita de polvo de hornear  
1/2 cucharadita de sal

Se cierne el harina con el polvo de hornear y la sal, y se coloca sobre un mármol. Se agrega la mantequilla y se une con el mezclador. Luego en un tazón se bate una yema, se le agrega el agua helada, se mezcla y se agrega a la preparación anterior, procurando tocarla lo menos posible con las manos. Se deja reposar 10 minutos.

### Arreglo del Pescado:

Se usara un pyrex en forma de pescado. Se pone en el fondo de éste, una capa de salsa Mornay y se acomodan encima los pedazos de corvina ya cocidos en el horno. Estos se cubren con el restante de salsa Mornay. Luego se une la salsa Nantúa, con las colas de los camarones que se apartaron, ya pelados y se vierte sobre toda la superficie de lo anterior.

La masa se estira con el rodillo; se le enrolla en el mismo, para extenderla sobre el pyrex, en forma de cubrir enteramente la preparación. Los bordes se pegan bien. Se bate la segunda yema, se mezcla con un poquito de leche y se unta toda la superficie con un pincel y se lleva a horno fuerte hasta que quede la masa dorada. Se sirve enseguida.