

FILETES DE LENGUADO A LA FLORENTINA
(para 8 a 10 personas)

Ingredientes

1 lenguado mediano
9-10 paquetes de espinacas
125 grs de mantequilla
1 lata de leche evaporada
2 cucharadas de harina (llenas)
3 yemas
100 grs de Parmesano rallado
sal, pimienta, nuez moscada

Preparación

Una vez limpio el pescado, se divide en filetes; se ponen en una fuente de horno, rociados de sal y pimienta, una taza de agua (para hacer 1 1/2 taza de 'fumet' de pescado) y pedacitos de mantequilla. Se cuece al horno durante 10 minutos cubierto de papel grasa para que no dore.

Ya listo se retiran cuidadosamente los filetes y se cuele el jugo, mezclándolo con el contenido del tarro de leche. Se hace una salsa Mornay de la manera siguiente: se calienta 3 cucharadas de mantequilla, se agrega 3 cucharadas de harina y enseguida se vierta la leche, mezclada con el 'fumet' de pescado, moviendo continuamente para que no haga grumos. Se agregan las yemas batidas (fuera del fuego) se verifica la sazón y se echa una pizca de nuez moscada y parmesano rallado.

Espinacas - Estas se cuecen ligeramente en poca agua con sal. Se pican muy finamente con la Media luna y se ponen en una cacerolita con un buen pedazo de mantequilla, a fuego lento, de modo que completen su conocimiento, impregnándose de mantequilla (esto se llama 'étuver' en términos culinarios). En un pyrex en forma de pescado, se colocan las espinacas, encima se acomodan los filetes y se cubre con la Salsa Mornay. Se rocía de parmesano y

mantequilla derretida y se lleva a horno fuerte a gratinar. Se sirve de inmediato.