

FILETES DE PESCADO 'A LA FLORENTINA'

(8-10 personas)

Ingredientes

1 kl de filete de corvina o de lenguado
9-10 paquetes de espinacas (bien frescas)
125 grs de mantequilla
1 lata de leche evaporada
3 cucharadas de harina m/m
3 huevos
70 grs de Parmesano rallado
sal, pimienta y nuez moscada
1 limón

Preparación

El trozo de pescado se divide en filetitos medianos, se colocan en una asadera con sal, pimienta, jugo de limón, 1 taza de agua (para formar 1 1/2 taza de 'fumet' de pescado) y pedacitos de mantequilla. Se cuece al horno solo 6 a 7 minutos, cubierto de papel 'grasa' para que se conserve blanco. (no debe cocer más tiempo porque después debe ir al horno de nuevo).

Ya listo se retira cuidadosamente los filetitos y se cuele el jugo o 'fumet', mezclándolo con el contenido del tarro de leche. Se hará una salsa mornay, como sigue:

Salsa Mornay: Se calienta 3 cucharadas de mantequilla, se agrega 3 cucharadas de harina y luego se vierte la leche mezclada con la sustancia de pescado, ('fumet') moviendo continuamente para que no se formen grumos. Se retira del fuego y se incorpora 'al hilo' las yemas batidas. Se verifica la sazón, se echa una pizca de moscada y se termina con abundante Parmesano.

Las espinacas: Estas se cuecen ligeramente en poca agua con sal. Una vez cocidas se pican finamente con la 'media luna' y se ponen en una cacerolita con un buen trozo de mantequilla, a fuego lento, de modo que completen su cocimiento, impregnándose de mantequilla.

En un pyrex en forma de pescado (o algún otro) se colocan las espinacas, encima se acomodan los filetes y se cubre con todo con la salsa Mornay. Se rocía de parmesano y mantequilla derretida y se lleva a horno fuerte a gratinar. Una vez dorado, se sirve de inmediato (no debe espesar).