

FILETES DE PESCADO AL "GRATIN"

(para 8 personas)

Ingredientes

4 cucharadas de cebolla picada
4 cucharadas de perejil picado
1 filete mediano de corvina o lenguado
1 taza de jerez
sal y pimienta

Preparación

Se enmantequilla un recipiente refractario adecuado y se coloca la cebolla picada y encima el perejil en igual forma.

El filete de pescado se parte en filetitos individuales y se acomodan encima de lo anterior, luego se sazona con sal y pimienta y se rocía con el jerez. Se cubre con papel grasa y se lleva al horno de 350°F por 10 ó 12 minutos según el espesor de los filetes. Pasado este tiempo, se retira y se escurre el jugo soltado, pero dejando un poco al fondo, para que no se seque. Este líquido se mezcla con la leche, hasta formar 3 tazas. (ó 4 según el tamaño del recipiente).

Salsa:

1 tarro de leche evaporada
1 latita de champignons
1 taza de queso parmesano (opcional)
1 pizca de nuez moscada
100 grs de mantequilla
3 yemas
100 grs de harina para espesar
sal y pimienta

Preparación

Se pone la mantequilla en una cacerola; una vez derretida se echa la harina y luego poco a poco la mezcla del

jugos de pescado y la leche, moviendo para que no se formen grumos. Se deja hervir unos minutos y se sazona con sal, pimienta y nuez moscada. Fuera del fuego se echarán "al hilo" las yemas batidas; se vuelve al fuego por unos segundos y ya estará lista.

Los champignons se mezclan con esta salsa, que se vierte luego sobre el pescado (que está en la misma fuente refractaria). Se espolvorea con el queso rallado y se lleva a dorar al horno mediano. No debe secarse y se sirve inmediatamente.