

CORVINA "ENROLLADA "CAPRICE"

Ingredientes:

1 corvina mediana.
2 tazas de mayonesa bien sazonada.
1/2 K. de cebollas blancas.
1/2 K. de beterragas.
1/2 K. de vainitas.
1 pimiento.
1 atado de perejil.
1/2 pomo de picklás.
Aceite y matequilla.

Preparación:

Se corta la corvina en filetes u se enrollan poniendo una tira de pimiento. Se colocan los rollos en una fuente de hornear con sal, pimienta, jugo de limón y un poco de agua; se lleva al horno de 400°F por 10 m'. Aparte se sancochan las beterragas y se cortan en rebanadas medianas, igualmente las vainitas y las cebolla en rodajas, luego se aderezan con aceite y limón. Se mezcla la mayonesa con 2 cucharadas de perejil molido y 1 cucharada de pickles picados.

En una fuente se acomodan los rollitos de pescado, cubriéndose con un poco de salsa, (el resto en salsera) alrededor se ponen las vainitas aderezadas, las beterragas y cebollas en rajadas.

CORVINA EN SALSA ROSADA

Ingredientes

1 1/2 kls corvina
1/2 kl tomates
1/2 kl cebollas
1 cucharadita paprika
1/4 taza aceite
1/4 cucharadita ajos picados
1 tarro pimientos morrones
1 tarro leche
3 cucharadas queso parmesano
1 lata de crema
2 huevos
aceite para freir
1 lata petit pois
papas a la cuchara
perejil
galleta molida
orégano
sal, pimienta

Preparación

Se corta la corvina en trozos individuales que se dejan por 10 minutos con sal gruesa, se lavan pasándolos luego por los huevos batidos con sal y pimienta y despues se apanan con galleta molida. Se fríen en aceite caliente. En una olla se pone el aceite suficiente para hacer un aderezo con las cebollas, el tomate, el orégano y los ajos se deja hervir unos minutos y se pasa por un colador sazonándose con sal y pimienta; se le agrega la leche, el queso, los pimientos en trozos y el pescado frito dejándose que hierva la salsa para que espese un poco, se retira para añadirle la crema de leche. Se acomodan los trozos en una fuente bañándolos con la salsa y rodeando con el petit pois las papas a la cuchara y perejil crespo.