

FILETES DE LENGUADO 'RIVIERA' (receta del gran  
cocinero Pillaprat)

Ingredientes

8 filetes individuales de lenguado o corvina  
2 zanahorias medianas  
1 cebolla grande  
1 rama de apio  
mantequilla  
1/2 taza de vino Jerez  
1/2 taza de agua  
1/4 crema de leche  
5-6 cucharadas de Salsa Bechamel espesa  
5-6 docenas de conchitas  
2 docenas de choros  
4 docenas de colitas de camarones  
sal y pimienta  
1 1/2 kilo de papas

Preparación

Se corta en trozos pequeños las zanahorias, la cebolla y el apio. Se hace saltar esto en mantequilla en una cacerola pequeña tapada, durante 10 minutos. Se agrega entonces el vino jerez y el agua y se da un hervor. Esto se llama un 'Misepoix' o sea un fondo de salsa.

Los filetes de lenguado se doblan en dos y se disponen dentro de un pyrex. Se vierte encima la preparación de las legumbres con el vino y se cubre con un papel 'grasa' enmantecado. Se cuece al horno durante 10-12 minutos, según el espesor del pescado. Luego se retira el jugo y se hace reducir un poco. Se cuele y se agrega la crema y las cucharadas de salsa Bechamel, que ya se tendrá preparada. Se hace incorporar y cuando la salsa esté bien cremosa, se verifica la sazón y se une a las colitas de camarones saltadas ligeramente en mantequilla y las conchitas cocidas en un poquito de agua, así como los choros sancochados y partidos por mitad. Si la salsa resultara un poco espesa, se añadirá un poco de leche o agua de las conchitas.

Colocar los filetes en una fuente larga y cubrirlos copiosamente con la Salsa. A un costado se ponen las papitas talladas en forma de huevitos y cocidos 'a

la Inglesa', rociadas ligeramente de perejil. Alrededor de la fuente rodajas de limón.

(Si se deseara darle más realce a este delicioso plato, se hará hervir la salsa con unos trocitos de trufas y las restantes se picarán fino, se esparcerán sobre la superficie del pescado, ya cubierto de salsa).