

Bresolles de lenguado

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Copita de huevo revuelto y salmón ahumado

Langostinos: 250 Unidades

Guarnición I

Vino Blanco: 100 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Champignones de París: 250 g

Guarnición II

Sal: A gusto

Zanahorias: 4 Unidades

Aceite De Oliva: 50 cc

Pâte à choux

Harina 0000: 4 g

Relleno

Hígado de pollo: 200 g

Pan Lactal: 2 Rodajas

Crema de leche: 100 cc

Clara: 1 Unidad

Filetes de lenguado: 4 Unidades

Funghi porcini: 25 g

Manteca: 25 g

Salvia: g

Chauchas: 200 grs.

Pechuga de pollo: 1 Unidad

Lenguado: 100 g

Salsa

Fondo de langostinos: 500 cc

Salsa I

Aceite De Oliva: 4 cdas.

Varios

Lechuga: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Elimine las espinas del lenguado y aplaste con el puño.
- Corte porciones con la ayuda de un cortapastas.
- Disponga sobre una platina con los aros, cubra con un poco de relleno.
- Intercale un disco de pescado con relleno hasta el borde del aro.
- Salpimente y rocíe con aceite de oliva.
- Cocine en el horno moderado (180°C) durante 8 minutos aproximadamente.

Relleno

- Remoje las rodajas de pan en la *crema*.
- Corte la pechuga en trozos regulares.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *pollo*.
- Salpimente
- En una sartén aparte con aceite de oliva saltee los hígados.
- Salpimente.
- Procese el hígado con el *pollo*, el pan, el lenguado.
- Agregue la clara y continúe procesando.

Salsa

- En una *cacerola* reduzca el fondo a la mitad de su volumen.
- Agregue el *vinagre* y continúe la reducción hasta obtener un jarabe.

Guarnición I

- Elimine el tronco de los champignones y filetee.
- Hidrate los funghi porcini.
- En una *cacerola* con *manteca* saltee los champignones.
- Agregue los porcini y el vino.

- Condimento con sal y pimienta.

Guarnición II

- Tornee las zanahorias.
- Corte las chauchas en juliana.
- Blanquee los vegetales por separado en abundante agua salada.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las chauchas y las zanahorias por separado.

Presentación

- En el centro de un plato sirva un bresolle, a los costados las guarniciones.
- Acompañe con la salsa y hojas de *lechuga*.
- Rocíe con aceite de oliva y aceto balsámico.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bresolles-de-lenguado>