Filetes Rusos de Pescado

Ingredientes

Brandy: 1 Chorrito
Chalota: 1 unidad
Guindilla cayena: 1 unidad
Langostinos: 200 Gramos
Panko: 200 Gramos
Salsa Inglesa: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Calabacín: 1 unidad
Chalota: 1 unidad
Jengibre: 1 Parte
Lomo de corvina: 200 Gramos
Salsa de soja: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Yema: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bol la corvina picada finamente junto con las colas de *langostinos* reservando las cabezas.
- Agregar una pizca de salsa de soja, la salsa inglesa, una yema de *huevo*, *jengibre* rallado y una *chalota* picadísima.
- Amasar todo y formar los filetes rusos.
- Pasar los filetes por el *panko*.
- Freír en abundante aceite de oliva virgen y reservar sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
- Por otro lado, con la ayuda del gadget específico de cocina, hacer spaguetti de *calabacín*, si no tenemos este utensilio, podemos trabajarlo a cuchillo.
- En una sartén con aceite de oliva virgen extra, *dorar* las cabezas de los *langostinos* salpimentadas con la *guindilla*.
- Aplastar bien y flambear con el brandy.
- Incorporar los espaguetis de *calabacín* y *saltear*.
- Mantecar bien con la salsa.
- Servir los filetes rusos con los falsos espagueti.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filetes-rusos-de-pescado