Lenguado al vapor

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Buñuelos de alcaucil

Leche: 50 cc
Huevos: 2 Unidades
Pimentón: A gusto
Corazones de alcaucil: 200 g
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Albahaca: A gusto
Harina 0000: 200 g

Lenguado

Limon: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Filete de lenguado: 600 g

Papines

Manteca: 15 g
Jugo de Limón: A gusto
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 30 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Romero: A gusto
Papines: 250 g

Salsa

Manteca: 50 g
Eneldo: 15 grs.
Jugo de Limón: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Papines

- Corte los papines en trozos parejos.
- Cocine los papines al vapor hasta que estén tiernos
- Pique finamente el *ajo* y el *romero*.
- En una sartén con aceite de oliva y *manteca* saltee los papines con el *ajo*, el *jugo* de *limón*, sal, pimienta y el *romero*.
- Retire los papines de la sartén y reserve para la elaboración de la salsa.

Lenguado

- Retire la piel del pescado, corte en porciones parejas y salpimiente.
- Corte el *limón* en rodajas finas.
- En la rejilla de la vaporiera forme un colchón con las rodajas de *limón*, encima acomode el pescado y cocine durante 5 minutos aproximadamente.

Buñuelos de alcaucil

- Pique finamente la *albahaca*.
- Mezcle los huevos con la leche, sal, pimienta, *pimentón*, *albahaca* picada y *harina* hasta realizar una pasta chirle
- Sumerja los corazones de alcaucil en la pasta y fría en abundante aceite caliente hasta que doren.
- Escurra sobre papel absorbente.

Salsa

- En la sartén donde salteó los papines caliente el *jugo* de *limón*.
- Agregue el *eneldo*, la *manteca* y mezcle hasta que se emulsione.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de pescado, a los lados sirva los buñuelos, los papines y rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lenguado-al-vapor