

Lenguado en salsa de ostras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Lenguado: 4 Filetes

Aceite De Oliva: 1 Cantidad necesaria

Jugo de Limón: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Salsa de ostras

Vino Blanco: 50 cc

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 3 cdas.

Fondo de Pescado: 100 cc

Albahaca: 3 Hojas

Salvia: 3 Hojas

Romero: 1 Rama

Echalottes: 2 Unidades

Ostras: 200 g

Varios

Hierbas frescas: A gusto

Camarones cocidos: 100 g

Preparación de la Receta

- Marine los filetes de lenguado con aceite de oliva, *jugo de limón*, sal, pimienta y reserve.
- En una sartén con aceite de oliva caliente cocine los filetes de ambos lados.

Salsa de ostras

- Pele y pique el *echalotte*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva sude el *echalotte*, desglace con vino y deje evaporar el alcohol.
- Añada el fondo de pescado, la *crema* de leche, las hojas de *albahaca*, *romero*, *salvia*, sal, pimienta, revuelva y deje reducir.

- Por último incorpore las ostras y termine la cocción.

Presentación

- Sirva los filetes de lenguado, rocíe con la salsa de ostras y decore con hierbas frescas y *camarones*.

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