Raya con salsa de limón

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Pimienta Negra en grano: A gusto
Fumet de pescado: 100 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.
Limon: 1 Unidad
Court bouillon: 150 cc
Vino Blanco: 50 cc
Rayas: 2 Unidades
Zanahoria: 1 Unidad

Court bouillon

Bouquet garnie: 1 Unidad
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 100 cc
Vinagre de vino: 20 cc
Zanahoria: 1 Unidad
Pimienta Negra en grano: A gusto
Agua: 200 cc
Aceite De Maíz: 1 cda.

Opcional

Verduras varias:
Calabaza:

Salsa de limón

Sal: A gusto
Vino Blanco: 150 cc
Limones: 2 Unidades
Crema de leche: 250 cc
Pimienta blanca: A gusto
Fumet de pescado: 500 cc

Preparación de la Receta

- Corte las cebollas en aros.
- Corte la *zanahoria* en ruedas.
- Exprima el **limón**.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue los aros de *cebolla*.
- Agregue la *zanahoria* y saltee durante 3 minutos.
- Vierta el court bouillon, el vino y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore el *jugo* de *limón*, el fumet de pescado, la pimienta y la raya.
- Cocine a fuego durante 8 minutos.

Court bouillon

- Corte las verduras en *mirepoix*.
- En una sartén con el aceite haga sudar las verduras.
- Deglase con el vino y el *vinagre*.
- Condimente con la pimienta y el bouquet.
- Añada el agua fría y lleve a hervor.

Salsa de limón

- Exprima los limones.
- Corte la cáscara de *limón* en fina juliana.
- En una *cacerola* reduzca el vino con el fumet a la mitad de su volumen inicial.
- Agregue el *jugo* de *limón*, la juliana de cáscara de *limón* y la *crema* de leche.
- Deje reducir a fuego lento hasta que adquiera consistencia untuosa.
- Rectifique la sazón con sal y pimienta blanca.

Presentación

- Sirva en platos individuales.
- Acompañe con timbal de *calabaza* o verduras salteadas en *manteca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/raya-con-salsa-de-limon