

# Rollitos de lenguado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Discos pequeños de hojaldre:** 10 Unidades

**Achicoria:** 150 g

**Vino Blanco:** 1 Taza

**Echalottes caramelizados:** 20 Unidades

**Panceta:** 200 g

**Puré de anchoas:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** Cantidad necesaria

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Vinagre:** 2 cdas.

**Espárragos:** 1 Paquete

**Lenguado:** 500 g

## Preparación de la Receta

- Abra los filetes en dos, (logrando de 1 filete 2) luego corte al medio.
- Blanquee los espárragos en agua hirviendo, luego páselos por agua helada para cortar la cocción. Separe algunos para decorar y procese el resto formando un puré. Rectifique la sal. Separe las puntas de los tallos de los espárragos para decorar. Reserve las puntas.
- Coloque los discos de *hojaldre* de 8cm de diámetro aproximadamente en una placa, pínchelos con un tenedor y cocine en horno a 180°C hasta blanquearlos.
- Separe el tallo de las hojas de *achicoria*, reserve los tallos en un bowl con agua helada dentro de la heladera hasta el momento de utilizarlos.

## Armado

- Tome una feta de *panceta*, encima coloque un filete de lenguado, sazone con pimienta y enrolle, pinche con un *palillo* para que no se desarme. Proceda del mismo modo con el resto.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los rollitos hasta dorarlos.
- Una vez dorados de todos sus lados desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol y añada el caldo de pescado, baje el fuego a mínimo y deje reducir.
- Coloque sobre cada uno de los discos de *hojaldre* una porción de puré de espárragos, encima disponga los echalottes caramelizados junto con las puntas de espárragos reservadas. Cocine en horno a 180°C durante 15 minutos aproximadamente.

- Coloque en un bowl el puré de anchoas junto con el *vinagre* y el aceite de oliva, bata hasta emulsionar, luego agregue los tallos de *achicoria* previamente escurridos y mezcle.

## Presentación

- Sirva una tarteleta en un plato junto con un rollito de lenguado y acompañe con los tallos de *achicoria*.
- Decore con la reducción de la cocción de los rollitos de lenguado.

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