Rolls de lenguado y naranja

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Bulbo de Hinojo: 1/2 Unidad
Lenguado limpio sin espinas: 4 Filetes
Castañas de caju: 80 g
Pimienta rosa:
Sal:
Harina: 1 cda
Licor de Anís: 20 Ml.
Pimienta:
Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Para acompañar:

Esparragos: 8 Unidades
Pétalos de flores comestibles:

Para la salsa:

Azucar: 20 g
Jugo de Naranja: 100 Ml.
Manteca muy fría: 50 g

Preparación de la Receta

Para el relleno de los rollos

salteamos la cebolla de verdeo y el hinojo cortados en brunoise en una sart&eacute

- N con un chorrito de aceite de oliva.
- Cuando estén dorados agregamos las castañas de *cajú* cortadas y la cucharada de *harina*
- Cocinamos durante un minuto para que no esté cruda y agregamos el anís
- Salpimentamos y reservamos.

- Precalentamos el horno a 200ºC.
- Mientras tanto, preparamos la salsa

Para ello

colocamos el az&uacute

- Car en una *cacerola* a calentar
- Cuando haya tomado la textura de un caramelo, añadimos la **naranja**
- Cocinamos unos minutos, retiramos del fuego y emulsionamos con la *manteca* fría.
- A continuación, salpimentamos los lenguados, les colocamos una cucharada de relleno en la esquina más gruesa y enrollamos
- Sellamos con un *palillo* cada uno.
- Luego, los colocamos sobre una bandeja de horno con un chorrito de aceite y llevamos al horno durante 8 minutos.
- Mientras tanto, salteamos las puntas de los espárragos.
- Retiramos los rollos del horno, le quitamos los palillos y emplatamos los rollos de lenguado, las puntas de espárragos y rociamos con la salsa de *naranja*.
- Terminamos con un poco de pimienta rosa y unos pétalos de flores.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rollos-de-lenguado-a-la-naranja