

Lenguado al vino blanco



Ingredientes:

8 filetes de lenguado
1/2 botella de vino blanco
manteca
harina
1 taza de crema de leche
pimienta blanca
aceite
sal.

Preparación:

Para el lenguado al vino blanco empezaremos preparando un caldo de pescado con las espinas del lenguado, 1/2 cebolla, perejil, un chorro de aceite y sal.

En una cazuela derretimos un poco de manteca añadiéndole la harina, cuando la harina tome un poco de color añadimos el caldo y dejamos hervir 1/2 hora.

En una bandeja untada en manteca ponemos los filetes de lenguado, sazonamos con sal y pimienta blanca, añadimos el vino blanco y metemos al horno dejando que se consuma el vino.

Sacamos del horno, añadimos la salsa antes preparada y gratinamos durante 5 minutos a horno fuerte.

Sacamos el lenguado al vino blanco del horno y servimos caliente.