

Pescado en salsa muselina a la cerveza

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 4 ·
Autor: Menchu

INGREDIENTES

0

1 Cebollas

2 Limones

150 ml Nata

1 Yema de huevo

Azúcar

Harina repostería

Mostaza — en polvo

Pimienta negra

Sal

6 Merluza — filetes o lenguado

30 gr Mantequilla

30 gr Mantequilla

250 ml Cerveza

Perejil

ELABORACIÓN

Picar la cebolla muy finita y sofreírla con la mantequilla unos minutos, añadir la harina y mezclar bien con espátula de madera. Añadir la cerveza, azúcar, sal, pimienta y mostaza en polvo, dejar cocer lentamente hasta que arranque el hervor.

Poner los filetes de pescado en esta salsa y dejar cocer a fuego lento unos 10 minutos. Sacar el pescado y ponerlo en una fuente de servir previamente calentada. Colar la salsa, añadir la yema de huevo y la crema de leche, batir y rectificar el punto de sal. Calentar la salsa sin que llegue a hervir. Cubrir el pescado con la salsa y decorar la fuente con rodajas de limón y perejil trinchado.