

Salsa pescado(IIampuga)

Tipo de plato: Salsas · Procedencia: Mavillum · Autor: Varios

INGREDIENTES

0

3

Ajos — picados

Laurel

Finas hierbas

Pimienta negra

Sal

3

Huevos

1 vaso/s

Fumet de pescado (caldo)

0,50 vaso/s

Vino blanco

Perejil

3

Tomate — peladas y picadas

2

Cebollas — cortadas finas

Zumo de limón

ELABORACIÓN

Sofreímos el ajo y la cebolla con el aceite de oliva, Añadimos las finas hierbas, el laurel y el tomate, después añadimos el vino y salpimentamos. Añadimos el caldo y lo dejamos que hierva y después lo vertemos sobre las patatas y el pescado. Lo ponemos al horno 15 minutos. Batimos las claras a punto de nieve, mezclamos las yemas y con una cuchara lo ponemos sobre el pescado.