

Salsa pescado(llampuga)

Tipo de plato: Salsas | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.