CORVINA EN SALSA LIVIANA DE LIMÓN

Categoría: platillo fuerte

Difiicultad: fácil

Ingredientes

* 1 corvina
* Sal, pimienta
* 50 cuchararitas de fumet (caldo de cabeza de pescado)
* 15 gramos de mantequilla
* 1/3 de jugo de limón colado
* 50 cuchararitas de crema de leche
* 15 cuchararitas de vino blanco reducido
* 1 tomate perita en concasé
* Albahace o perejil

Prepación

* LIMPIAR el prescado y dorar en sartén. Reservar
* INCORPORAR el jugo de limón en la misma sartén, el caldo y el vino cuando retoma ebullición, colocar la corvina y terminar la cocción.
* AGREGAR la crema y el concasé de tomate y la albahaca o perejil y cocinar 1 minuto más.

