

PAPILLOTA DE LLENGUADO A LA DANESA

Receptari d'hivern 2012. Diputació de Barcelona

Ingredients per a quatre persones

8 filets de llenguado
200 g de salmó fumat
2 cullerades soperes de farina
4 cullerades soperes d'oli d'oliva
20 g de mantega
2 cullerades soperes de suc de llimona
Sal
Pebre negre



Preparació prèvia

Esprémer la llimona i tallar el salmó fumat per als 8 filets de llenguado.

Elaboració

Salpebreu els filets de llenguado.

Feu uns llibrets amb els filets de llenguado i el salmó fumat de farciment.

Passeu-los per farina i fregiu-los lleugerament amb oli.

Quan estiguin freds tanqueu-los hermèticament dins d'una papillota (paquet fet amb paper d'alumini), amb la mantega i el suc de llimona.

Coueu-los al forn a 120° durant 10 minuts.

Presentació

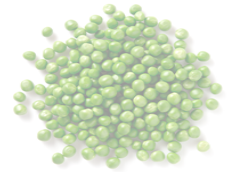
Serviu-los en un plat amb els filets de llenguado dins del paper d'alumini obert.



ROTLLETS DE LLENGUADO AMB XIPS DE CARBASSO



Receptari *Cuina sense pares*. Diputació de Barcelona



Ingredients per a quatre persones:

8 filets de llenguado

1 carbassó (200 g)

4 cullerades soperes d'oli d'oliva

sal



Preparació prèvia

Enrotllem els filets de llenguado i els assegurem amb un escuradents clavat com si fos una agulla.

Rentem i tallem el carbassó a làmines fines.



Elaboració

Saleu els rotllets de llenguado.

Afegiu un raig d'oli a la paella i quan estigui calent poseu-hi els rotllets de llenguado fins que comencin a enrossir-se.

Mentre es fan els rotllets poseu una paella a foc fort amb oli i quan estigui calent poseu el carbassó a làmines, prèviament salades, d'una en una. Deixeu-les coure fins que quedin cruixents.

Un cop fetes les xips poseu-les en un plat amb paper absorbent per retirar l'excès d'oli.



Presentació

Muntem el plat posant els rotllets en un costat i les xips a l'altre.

