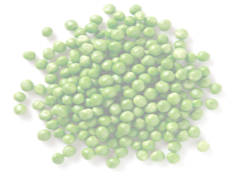




ROTLLETS DE LLENGUADO AMB XIPS DE CARBASSO



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.

