**FILETE DE LENGUADO CON LANGOSTINO**

|  |  |
| --- | --- |
| **INGREDIENTES:**12 filetes de lenguado12 langostinos2 puerros2 zanahorias250 grs. de queso cremosoUn chorrito de whisky2 yemasAceite de albahaca:½ manojo de albahaca frescaSalYuca frita:1 YucaAceite y sal |   |

**MODO DE HACERLO:**

Aplanar los lenguados.

Engrasar un aro individual y forrarlo con el filete de lenguado con la parte de la piel hacia el interior.

Pelar los langostinos y reservar los cuerpos.

Hacer un fumet con las carcasas de los langostinos y ¼ litro de agua. Colar y reducir a la mitad.

Trocear y rehogar los puerros y las zanahorias. Incorporar el whisky y reducir. Añadir el fumet y el queso y cocer unos minutos. (Opcional pasar por la túrmix). Retirar del fuego y añadir las yemas.

Rellenar los aritos y colocar en el centro un cuerpo de langostino.

Hornear a 200 º durante 10 minutos.

**Aceite de albahaca:** Triturar el aceite con la albahaca y una pizca de sal. Colar.

**Yuca frita:** Pelar y laminar la yuca. Freír en abundante aceite caliente hasta dorar.

**PRESENTACIÓN:**

Servir los lenguados con un cordón de aceite de albahaca y acompañar con la yuca frita.