

Lenguado al txakoli

Ingredientes para cuatro raciones: 1.500 g. de lenguado, 200 g. de gambas, 200 g. de almejas, 50 g. de mantequilla, 1 copita de txakoli, unas gotas de coñá, 2 cucharadas de aceite, harina, perejil picado y sal.

Elaboración: Limpiar el lenguado y filetearle. Sazonar con sal y enrollar los filetes. Enhari-
narles ligeramente.

Colocar a fuego flojo una sartén con el aceite. Cuando esté caliente, sofreir los rollos de lenguado. Una vez medio hechos, retirarles a una cazuela de barro.

En la misma sartén, que conservará el jugo del lenguado, se añade las gambas peladas, las almejas y la mantequilla. Se tiene a fuego rápido durante unos segundos. Inmediatamente, se flambea con las gotas de coñá y, unos instantes después, se vierte la copa de txakoli, dejando unos momentos.

Echar el conjunto a la cazuela de barro donde está el lenguado y dejar dar un hervor, moviendo constantemente.

Espolvorear un poco de perejil picado sobre la cazuela y meter a gratinar durante un par de minutos.