



LENGUADO AMB RAÏM

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 600 g de llenguado
- 200 g de raïm
- 250 ml de nata líquida
- 200 ml de caldo de peix
- 100 g de mantega
- 75 ml de brandy
- pebre
- sal

LA PREPARACIÓ

- Poseu el brandi en un bol. Afegiu-hi el raïm pelat i sense llavors.
- Netegeu els llenguados (lleveu-ne la pell) o compreu-los en filets nets. Salpebreu-los i poseu-los en una cassola. Afegiu-hi el caldo de peix, tapeu-ho i deixeu que es facen, sense que arriben a daurar-se.
- Retireu el llenguado de la cassola i afegiu, al caldo que queda, la nata (un got i mig de nata líquida) i el brandi.
- Deixeu que el caldo es reduïska aproximadament a la meitat. Afegiu-hi llavors la mantega i remeneu-ho perquè quede una salsa lligada.
- Incorporeu-hi el raïm amb el brandi. Si cal, rectifiqueu-ho de sal.
- Serviu el llenguado distribuïnt-hi per damunt la salsa amb el raïm.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 10.6 g	Grases 34.2 g
Kcal 476	Proteïnes 20.5 g