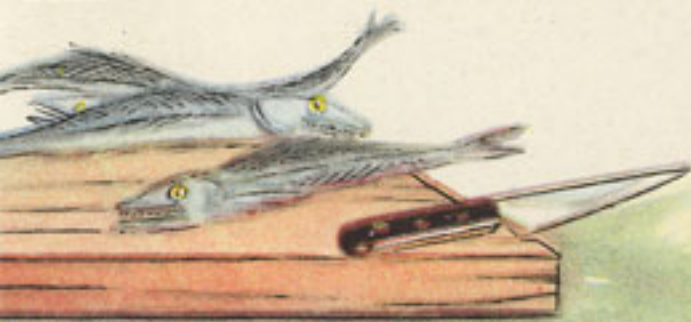


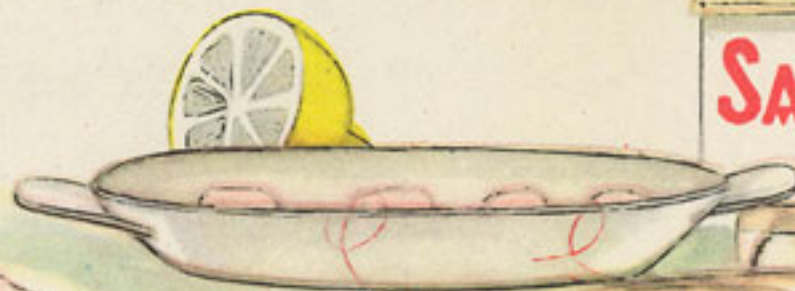
Waily



4 pescadillas



aplastado



limón



adobo

sal



colocación de las gambas



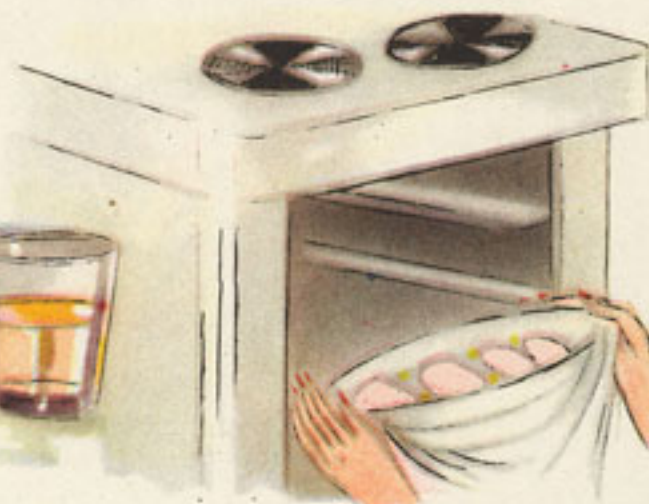
enrollado



mantequilla



vino blanco



horno

1 cucharada leche

2 yemas huevo

1 cucharilla harina

vertido de la salsa

per



Filetes de pescadilla a la italiana

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



Ración para 4 personas

RECETA

- PESCADILLA.—** De cada una de cuatro pescadillas, sacaremos dos filetes.
- FUENTE. - LIMON. - SAL.—** Después de quitarles el pellejo y las espinas y aplastarlos bien, los pondremos durante una media hora en una fuente en adobo, rociados por encima con medio limón y un poco de sal.
- TABLA. - GAMBAS. - ENROLLADO.** Pasaremos los filetes a una tabla, colocaremos una gamba cruda pelada encima de cada uno, y los enrollaremos por separado sujetándolos con un palillo (como indica el gráfico).
- FUENTE DE GRATINAR.—** Los rollos, los colocaremos en una fuente resistente al fuego, los rociaremos por encima con medio vaso de vino blanco y unas gotas de limón, los rodearemos con 25 gramos de mantequilla en bolitas y los meteremos al horno unos 10 minutos.
- MANTEQUILLA. - LECHE. - HUEVO. - HARINA.—** Puestos en un cazo 25 gramos de mantequilla, una cucharada de leche, 2 yemas de huevo y una cucharilla de harina, mezclaremos bien con una cuchara de madera, añadiremos el jugo desprendido por el adobo de la pescadilla, y arrimaremos al fuego hasta que rompa a hervir. (Esta salsa la haremos en el momento de servir).
- PRESENTACION.—** Retirada del horno la pescadilla, le quitaremos los palillos, le verteremos encima toda la salsa y la espolvorearemos con perejil picadito, antes de servirla en caliente en la misma fuente.
- NOTA.—** Si la salsa saliera algo gorda, la aligeraríamos con un poco de leche,