



LENGUADO CON UVAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de lenguado
- 200 g de uva
- 250 ml de nata líquida
- 200 ml de caldo de pescado
- 100 g de mantequilla
- 75 ml de brandy
- pimienta
- sal

LA PREPARACIÓN



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 10.6 g	Grasas 34.2 g
Kcal 476	Proteínas 20.5 g

- Poner el brandy en un bol.
Introducir en el bol las uvas peladas y sin pepitas.
- Limpiar los lenguados (quitar la piel) o comprarlos en filetes limpios.
Salpimentar y poner en una cazuela. Añadir el caldo de pescado, tapar y dejar que se hagan, sin que lleguen a dorarse.
- Retirar el lenguado de la cazuela y añadir, al caldo que queda, la nata (un vaso y medio de nata líquida) y el brandy.
- Dejar que el caldo reduzca aproximadamente a la mitad. Añadir entonces la mantequilla y remover para que quede una salsa ligada.
- Incorporar las uvas con el brandy.
Si es necesario rectificar de sal.
- Servir el lenguado distribuyendo por encima la salsa con las uvas.