



## INGREDIENTES

2 huevos - 1 chalota - 1 ramita de eneldo  
 120 g de gambas peladas  
 1 cucharadita de coñac - 50 g de nata  
 2 cucharaditas de concentrado de tomate doble  
 Sal y pimienta  
 4 filetes de 80 g de lenguado  
 80 ml de vino blanco  
 30 g de mantequilla

## COCCIÓN

20 min  
 180  
 Vapor combinado 1 cuarto  
 Nivel del horno 2  
 300 ml



## ROLLITOS DE LENGUADO RELLENOS DE GAMBAS

Para 4 personas. Nivel de dificultad 3

- 1 Separa las claras de las yemas. Pela las chalotas y pícalas muy finas. Lava el eneldo y pícalo. Trocea las gambas.
- 2 Mezcla las gambas, el coñac, la clara de un huevo, la nata, el concentrado de tomate y una pizca de sal, e introduce en el congelador durante 15 minutos. Saca del congelador y tritura con un robot de cocina hasta formar un relleno cremoso.
- 3 Limpia los filetes de lenguado, salpimienta por ambas caras y deja que se seque un poco. Enrolla cada filete con el relleno de gambas, con la piel hacia dentro.
- 4 Introduce los rollitos de pescado bien apretados entre sí en la fuente de horno y vierte el vino blanco por encima. Cocina los rollitos en el nivel 2, con el programa "Vapor combinado 1 cuarto" a 180 °C durante 20 minutos.
- 5 Mientras, lleva a ebullición el líquido restante en una sartén. Bate las yemas de los huevos lentamente en un cazo pequeño y vierte en ellas el caldo caliente poco a poco, agregando la mantequilla en trozos pequeños y batiendo hasta que obtengas una consistencia cremosa. Agrega el eneldo picado, con sal y pimienta al gusto.

### Presentación

Pon cada rollito en un plato caliente, cubre con la salsa y sirve con verduras al vapor.