



## Lenguado en salsa orange beurre blanc

Ingredientes para 4 personas:

1 lenguado de aprox. 400 g  
8 patatas pequeñas  
2 chalotas.  
1/2 vaso de vino blanco seco  
100 g de mantequilla (cortada a trozos).  
Aceite de oliva virgen

1- Limpiamos bien el pescado, sacamos los filetes y quitamos la piel.

2- Lavamos las patatas, las pelamos y las salamos. Horneamos en una fuente con aceite de oliva virgen unos 20-30 min. aproximadamente a 150 grados. Removemos las patatas para impregnarlas de aceite.

3- Rallamos la mitad de una naranja y exprimimos las otras.

4- Ponemos un poco de mantequilla en una cazuela, añadimos las chalotas cortadas en trozos pequeños, el vino, la ralladura, el zumo, sal y pimienta.

5- Cuando se evapore el vino, apagamos el fuego y empezamos a añadir los trozos de mantequilla. Batimos hasta que obtenemos una crema y después, colamos.

6- Cuando las patatas estén asadas, añadimos los filetes de lenguado salpimentados y un chorrito de aceite por encima, los horneamos aproximadamente otros 6 min.

7- Servir la salsa orange beurre blanc en un plato y presentar el lenguado sobre la patata.