



## ROLLITOS DE LENGUADO AL CAVA CON LANGOSTINOS

### Ingredientes (para 8 unidades):

- 8 filetes de lenguado
  - 8 langostinos frescos
  - 200 ml cava
  - 200 l nata líquida para cocinar
  - ½ cebolla
  - Aceite de oliva virgen
  - Mantequilla
  - Harina
  - Sal, pimienta negra recién molida
  - Cebollino para la presentación (opcional)
- 

### Elaboración:

1. Picar la cebolla en brunoise (= dados pequeños).
2. Pochar la cebolla en una cazuela antiadherente con aceite y mantequilla a fuego bajo hasta que esté tierna pero transparente. Sacar y reservar.
3. Sacar los lomos del pescado y salpimentar.
4. Pelar los langostinos reservando la parte final de la cola.
5. Colocar los langostinos sobre el lenguado y enrollar dejando asomar la cola.
6. Cerrar con un par de palillos, pasar por harina y sellar en la misma cazuela con el aceite restante de pochar la cebolla (se puede añadir más si se necesita).
7. Dorar ligeramente por ambos lados y reservar.



8. En la misma cazuela echar el cava y dejar evaporar a fuego fuerte hasta que reduzca a la mitad.
9. En ese momento incorporar la nata, mezclar y colocar encima los rollitos reservados.
10. Tapar y cocinar 4-5 minutos a fuego bajo.
11. Sacar los rollitos, triturar la salsa con la cebolla pochada reservada y poner a punto de sal.
12. Ajustar la textura de la salsa si fuera necesario.
13. Servir los rollitos con la salsa caliente y espolvorear con cebollino picado ¡para darle un toque festivo!