

COFRE DE LENGUADO CON JAMÓN AL CHOCOLATE

Filetitos de lenguado con jamón ibérico y suave chocolate mentolado

Ingredientes para 4 personas:

- 16 filetes de 4 lenguados frescos.
- 160 gr. de virutas de jamón ibérico
- 2 cebolletas tiernas
- 2 c/s de mantequilla
- 150 gr. de chocolate en polvo
- 500 cl. de caldo de pescado
- 500 cl. de caldo de jamón
- una hoja de laurel
- 10 hojas de menta fresca
- sal y pimienta

Datos de interés:

Dificultad: alta
Tiempo: un hora
Coste: 15 € por persona aproximadamente



PREPARACIÓN:

Una vez limpios los lenguados, obtenemos los filetes y con las espinas y pieles haremos un fumet de pescado ligero, con la ayuda de una hoja de laurel, guardaremos para más tarde hacer el chocolate.

Cortaremos cada filete en cuatro trozos iguales y sofreiremos en una sartén con mantequilla, los colocaremos en ésta por la cara que estaba en contacto con las pieles, de esta forma el trocito de filete tomará una forma abombada de medio cofre.

A continuación haremos un pequeño sofrito de cebolletas tiernas con mantequilla, al que le añadiremos un poco de jugo de jamón (obtenido del caldo de un hueso de jamón). El chocolate será a la española con la diferencia que en vez de agua serán los jugos de mar y montaña los que nos ayudarán a tener esa personalidad tan definida, a este chocolate se le añadirá las hojas de menta previamente cortadas finas y salteadas con mantequilla y haremos una pequeña infusión con el chocolate. Montaremos el plato y listo. Trocito de lenguado, sofrito de cebolletas con su jugo, viruta de jamón y cerramos el cofre, napamos a la mitad con chocolate y a comer. Salud!

MARIDAJE:

Es sin lugar a dudas por su perfil de notas y complejidad el tinto **Syrah**.