

Carpa al vino blanco

por jsaez



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 8

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Pescado

Temporada: Verano

Técnica: Horno

País: Estados Unidos

Ingredientes

2 carpas (unos 500 g)
6 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de harina
2 patatas medianas
150 ml de vino blanco
Sal y pimienta al gusto
langostinos

Preparación

Limpiar la carpa quitándole la cabeza, vísceras, espinas y escamas. Es mejor si lo hace el pescadero, pero si no puedes hacer buenas sopas con los despojos.

Trocear cada carpa y salpimentar al gusto. Limpiar las 2 patatas y filetearlas en rodajas finas.

En una fuente añadimos un chorro de aceite y ponemos las patatas fileteadas como fondo. Encima disponemos los trozos de carpa y lo regamos todo con un buen vaso de vino blanco. Lo metemos en el horno a 180° C durante 15-20 minutos hasta que queden bien dorados los trozos de carpa.

En un cazo aparte escurrimos el jugo de la carpa, el vino restante, un chorro de aceite de oliva y una cucharadita de harina, y hacemos una crema de vino para acompañar el pescado.

Para decorar podemos ponerle unos langostinos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259425/carpa-al-vino-blanco/>