



TRENZA DE PESCADO EN SALSA DE FLOR DE CALABAZA

Ingredientes:

Para el pescado:

5 filetes de robalo cortados en tiras
Palillos de madera, los necesarios
Sal y pimienta al gusto
1 taza de harina
Aceite para freír, la necesaria

Para la salsa:

- 4 cucharadas de mantequilla
- ¼ de cebolla picada
- 2 manojos de flor de calabaza limpia
- ¼ de taza de vino blanco (60ml)
- 1 taza de caldo de pollo (250ml)
- 2 tazas de crema (500ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo

Procedimiento:

1. Para el pescado, con las tiras de pescado forma trenzas de tres, sujetando con los palillos para evitar que se deshagan salpimiéntalas, pásalas por la harina y fríelas en el aceite. Escurre en papel absorbente y reserva.
2. Para la salsa, calienta la mantequilla y sofríe la cebolla, agrega la flor y el vino blanco deja a que se evapore el alcohol. Mezcla con el caldo, la crema y el consomé e integra perfectamente deja en el fuego hasta que se espese ligeramente.
3. Ofrece las trenzas bañando con un poco de la salsa.

Tiempo de preparación: 35 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 4