

## ***Lenguado Mornay***

Watch [live streaming video](#) from [emitety](#) at [livestream.com](#)

Ingredientes de para 6 personas

- 8 Filetes de Lenguado.
  
- 2 Chalotas Picadas.
  
- 20gr de Mantequilla,sal y pimienta.
  
- 5 Setas Fileteadas.
  
- 8 colas de Gambas.
  
- 1 Chorro de cava.
  
- 1/4 de Salsa Mornay y queso.

### Preparación

Se cogen los filetes de lenguados y se ponen en una placa de horno. Con la chalota, la mantequilla, sal y pimienta, los champiñones fileteados, las colitas de gambas y un chorro de cava se cocina todo en el horno fuerte durante 10min o 15min.

Se saca la placa del horno y los filetes de la placa, se añade un poco de caldo resultante de la placa a la Salsa Mornay para aligerarla un poco.

En una fuente se colocan los filetes de pescado con sus champiñones fileteados y las colas de gambas. Napamos con la Salsa Mornay. Gratinamos en el horno y servimos.

### Salsa Mornay

Se pone en un recipiente la misma cantidad de mantequilla y harina, primero se funde la mantequilla y luego se echa la harina. Se cocina a fuego Lento, cuidando que no se pegue, se añade caldo de pescad, un poco de nata, 2 yemas de huevo y queso rallado al gusto y se mezcla todo.

***Por Jesus Etxeberria***