

ROLLOS DE PESCADO CON RELLENO DE CAMARÓN

LA
TRANSFORMACIÓN
EMPIEZA CON LO QUE LLEVAS A TU MESA

Rendimiento: 4 porciones

Ingredientes:

PARA EL RELLENO

- 200 g. de camarón mediano fresco
- 1 pieza de clara de huevo
- 50 ml. de crema para batir
- 4 ramas de perejil (solo las hojas, finamente picadas)
- Pimienta blanca al gusto
- Sal al gusto
- 4 piezas de filete de barbero o blanco de Nilo (120 g c/u)

PARA LA SALSA

- 15 g. de mantequilla sin sal (1 cucharada)
- 30 g. de echalota picada (2 cucharadas)
- 4 ramas de perejil (solo las hojas, picado medio)
- 150 ml. de jerez
- 250 ml. de caldo de camarón
- 50 g. de crema para batir
- 25g. de mezcla de 15 g (1 cda) mantequilla suavizada
- 10 g (1 cda) de harina

PARA EL CALDO DE CAMARÓN

- Las cabezas, piel y cola del camarón que se utiliza para el relleno
- 1 cda. de aceite vegetal
- ¼ de cebolla picada
- 1 zanahoria sin piel, picada
- 2 ajos sin piel
- 1 hoja de laurel
- 1 rama de tomillo
- 3 pimientas negras
- 3 tazas de agua

PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR EL CALDO DE CAMARÓN

1. En una cacerola sofríe las cabezas, colas y piel del camarón en aceite, agrega la cebolla picada, la zanahoria picada y mezcla, agrega los 2 dientes de ajo, la hoja de laurel, la rama de tomillo, las 3 pimientas negras y vierte el agua. Deja hervir, cuela y deja que se enfríe. Reserva
Para el relleno
2. En un procesador de alimentos muele los camarones, la clara de huevo, 50 ml de crema para batir, vacía en un tazón, integra el perejil, la sal y pimienta blanca en forma envolvente. Reserva
3. Sazona los filetes por ambos lados con sal y pimienta.
4. Coloca un trozo de plástico adherente sobre una tabla y extiende un filete, rellena con suficiente relleno y enrolla, empezando por la parte más gruesa del filete. Envuelve con el plástico y cierra por ambos lados.
5. En un sartén hondo calienta la mantequilla a fuego medio, sofríe la echalota, después agrega el jerez, el caldo de camarón y por último el perejil picado. Deja que suelte el hervor y coloca los rollos, baja el fuego y tapa el sartén. Deja cocinar de 15 a 20 minutos. Retira los rollos a un recipiente resistente al calor y tapa. Regresa la salsa a fuego medio, agrega la mezcla de mantequilla y harina e integra con un globo a espesar, adicionar la crema, mezcla y deja calentar por un minuto. Retira del fuego y tapa.
6. Remueve el plástico de los rollos, corta por la mitad en ángulo, sirve la salsa en el fondo de un plato, coloca el rollo, baña con la salsa y decora con una ramita de perejil.



Chef. Leticia Alexander
Claustro de Sor Juana



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO

PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMO