

FILETES DE LENGUADO A LA NARANJA

INGREDIENTES:

300 g de filetes de lenguado fresco o congelado

1 cubilete de vino blanco seco

el zumo de media naranja

la pulpa de media naranja

100 g de mantequilla

2 yemas de huevo

2 naranjas en lonchas para acompañar.

PREPARACIÓN

Lavar los filetes de lenguado y ponerlos en el recipiente varoma. En el vaso poner el vino blanco, una cucharada de agua, un pedazo de mantequilla, la pulpa de la naranja, sal y pimienta. Colocar el recipiente varoma y programar 13 minutos temperatura varoma velocidad 1.

Cuando pare sacar el recipiente varoma y añadir en el vaso las 2 yemas de huevo, el resto de la mantequilla a trozos, el zumo de naranja y rectificar la sazón. Programar 4 minutos 100° y velocidad 4. Verter la salsa encima de los filetes, que habrán sido colocados en una fuente. Las lonchas de naranja las pasaremos un poco por la sartén , con un poco de mantequilla, las pondremos alrededor de la fuente.