



Lenguado con colmenillas a la crema, chalota confitada y compota de boletus

Lenguado:

- 1 lenguado de 1,2 kg

Court-bouillon:

- C.S. de fumet de pescado
- C.S. de mantequilla
- Sal fina

Chalota confitada:

- 100 g de mantequilla clarificada
- 4 chalotas

Compota de boletus:

- 2 chalotas
- 50 g de boletus

Salsa de vino blanco:

- C.S. de mantequilla
- 2 chalotas
- 150 ml de vino blanco seco
- 1 l de fumet
- 200 g de nata
- 30 g de mantequilla

Colmenillas a la crema:

- 20 g de colmenillas deshidratadas
- Agua del remojo de las colmenillas
- 100 g de nata
- Sal, pimienta

Acabado / presentación:

- Láminas de boletus crudo
- Láminas de champiñón botón
- Hojas de kale fritas

Progresión

Lenguado:

- *Habiller* el lenguado, quitar la piel y filetear. Quitar la aponeurosis.
- Porcionar en trozos de 90 g.
- Cocer a fuego suave con el fumet y la mantequilla, glasear el pescado.

Salsa:

- Rehogar la chalota, desglasar con el vino y reducir a seco.
- Agregar el fumet y dejar reducir, añadir la nata y cocinar hasta que obtenga textura. Emulsionar con la mantequilla fría y reservar.

Colmenillas a la crema:

- Hidratar las colmenillas y escurrir, filtrar el agua, enjuagar las colmenillas y cocer en el agua de remojo. Añadir la nata y los boletus, reducir hasta obtener una textura napante.

Chalotas confitadas:

- Confitar las chalotas en la mantequilla a 85 °C hasta que estén tiernas, escurrir y partir a lo largo, marcar ligeramente a la plancha.

Compota de boletus:

- Cortar las chalotas finamente y los boletus en dados. Sudar a fuego suave con un *cartouche*.

Acabado /presentación:

- Glasear el pescado con la salsa de vino blanco, agregar las colmenillas a la crema y acabar con las hojas de col fritas.

Si todavía tienes dudas o ya has decidido comenzar con tu proceso de admisión,
¡haz clic en los siguientes enlaces y contacta con nosotros!



+34 661483009



admisiones@cordobleu.edu



[Le Cordon Bleu - Proceso de admisión](#)

Consulta también nuestros Cursos Cortos: para los más *petits*, en pareja o en versión monográfico



LE CORDON BLEU®
MADRID