

Lenguado con crema de anguila ahumada

El delicado [lenguado](#) se presenta acompañado de una sedosa crema de anguila ahumada que añade matices profundos sin opacar la sutileza del pescado. Esta emulsión aprovecha los recortes menos nobles de la [anguila](#) –cabezas, espinas y piel– transformando lo que habitualmente se desecha en un recurso de sabor extraordinario. Para equilibrar el ahumado y la salinidad, la combinación de hierbas frescas y las perlas de huevas de trucha aportan frescura y contraste, realzando la experiencia sensorial de este plato.

Ingredientes

- 1 cucharada de mantequilla
- 1 puerro finamente picado
- 2 chalotas finamente picadas
- 1 diente de ajo picado
- 1 ramita pequeña de tomillo fresco
- 1 hoja de laurel fresco
- 300 g de recortes de anguila ahumada (cabezas, espinas, piel y restos)
- 400 ml de vermut seco
- 600 ml de nata líquida para montar
- Aceite de colza, para cocinar
- 2 lenguados pequeños
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- 1 cucharada de estragón fresco picado
- 1 cucharada de eneldo fresco picado
- 2 cucharadas de huevas de trucha

Elaboración



En un cazo, funde la mantequilla a fuego suave y añade el puerro, la chalota, el ajo, el tomillo y la hoja de laurel. Pocha hasta que el conjunto esté tierno, aproximadamente 10–15 minutos.

Incorpora los recortes de anguila ahumada y remueve durante un par de minutos para que suelten aromas. Vierte el vermut y sube el fuego al máximo hasta reducir el líquido a la mitad.

Reduce el calor al mínimo, añade la nata líquida y deja que vuelva a reducirse hasta la mitad, removiendo con frecuencia para lograr una textura aterciopelada. Retira del fuego y cuela la crema para eliminar sólidos.

En una sartén aparte, calienta un chorro de aceite de colza a fuego vivo. Sazona ligeramente los lenguados y dóralos por ambos lados hasta obtener un tono dorado suave.

Vierte la crema de anguila en la sartén con el pescado y deja que éste termine de cocinarse a fuego moderado, impregnándose de la salsa.

Justo antes de servir, espolvorea el perejil, el estragón y el eneldo picados. Corona con las huevas de trucha para aportar un toque final de frescura y textura.