

## Popietas de lenguado al cava con huevas

### *Popietas de lenguado al cava con huevas*



Número de porciones: 6 porciones

Utensilios: fuente de horno, cuchillo y varilla

Ingredientes:

Lenguado	1,2 kg
Mantequilla	500 gr
Yemas de huevo	6 unidades
Cava	3,5 dl
Limón	1 unidad
Sal	6 gr
Huevas de trucha	100 gr

Filetear los lenguados y formar rollitos que sujetamos con un palillo. Colocarlos en una fuente de horno untada con mantequilla, añadir la sal y una avellana de mantequilla encima. Meter a horno fuerte 200° durante 5 minutos. Añadir entonces el cava y mantener otros 5 minutos. Sacar las popietas a una fuente de servir y poner a reducir el caldo que nos quede a la mitad. Tendremos elaborada una holandesa, a la que iremos añadiendo poco a poco la reducción de cava. Napar el lenguado con la holandesa y añadir las huevas. Servir.