

INGREDIENTES:



- 3 a 6 chalotas (60 gramos)
- 15 a 20 gramos de perejil fresco
- 200 gramos de vino blanco
- 100 gramos de fumet de pescado o de agua con ½ pastilla de caldo de pescado
- El zumo de 1 lima
- 1 dorada entera (1200 gramos), sin cabeza, cola, vísceras ni escamas)
- Sal gorda
- Pimienta negra recién molida
- 200 gramos de champiñones cortado en cuartos
- 1 ó zanahorias cortadas en láminas
- 1 calabacín con piel torneado en bolas
- 1 puerro cortado en rodajas diagonales
- 120 gramos de mantequilla
- 10 gramos de harina de repostería

ELABORACIÓN:

1. Ponga en el vaso las chalotas y el perejil (sólo las hojas) y **trocee 5 segundos, velocidad 7.** Deje 1 cucharadita de mezcla en el vaso y retire el resto. Reserve.

2. Agregue el vino, el fumet y el zumo de lima y caliente **6 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.** Mientras tanto, prepare la dorada: haga una incisiones en diagonal en cada lado y salpimiente. Esparza la mitad de la mezcla de chalota y perejil en el fondo del recipiente Varoma, ponga la dorada encima, cúbrala con el resto de la mezcla y coloque a ambos lados los champiñones.

3. Introduzca en el vaso el cestillo con las zanahorias, el calabacín y el puerro. Sitúe el Varoma en su posición y **programe 20 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.** Retire la dorada a una fuente y ponga en un lado los champiñones. Inserte la muesca de la espátula para extraer el cestillo y coloque las verduras al otro lado de la dorada. Recupere el máximo de la mezcla de chalota y perejil del Varoma y añádala al vaso.

4. Incorpore la mantequilla, la harina, sal y pimienta y **programe 5 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 3** y, en lugar del cubilete, ponga el cestillo sobre la tapa para facilitar la evaporación evitando salpicaduras.

5. Sirva la dorada napada con la salsa del vaso.

6. **Imagen de uno de nuestros libros de Thermomix.**