



RECETAS DE LOS CHEFS

Lenguado al estilo meunière de Paco Roncero

El Lenguado a la meunière o Lenguado al estilo meunière es un clásico de la cocina francesa que sigue formando parte de las cartas y de los menús degustación de los restaurantes, y también es uno de los platos estrella de muchos cocineros caseros. Es un gran plato de pescado, así que no puede faltar en ningún recetario, así que hoy os traemos la versión del chef Paco Roncero para que la pongáis en práctica.



VeSid
22 FEB 17

0 Comentar

Un plato clásico que se ha podido disfrutar en La Terraza del Casino de Madrid de la mano de su chef, **Paco Roncero**, es el **Lenguado a la meunière**, cuya presentación podéis ver sobre estas líneas. Con algunas diferencias en los elementos del plato, a continuación vais a poder leer la receta paso a paso, es la elaboración culinaria que hoy ocupa la sección de Recetas de los Chefs, en la que prima la calidad del producto y la ejecución de las técnicas de cocina básicas. Esta preparación para un pescado tan elegante como es el lenguado es muy popular a pesar de los años, es un clásico de la cocina francesa que todos los cocineros conocen.

Si desconocéis su origen, podéis retomar la lectura de [este post](#), donde os contábamos que *Meunière* es un método de cocción originario de la cocina francesa con el que se obtiene un pescado jugoso y muy gustoso por la fritura y por el sabor de la [mantequilla ligeramente tostada](#) (beurre noisette), con un toque cítrico de limón. Hoy vemos la versión de La Terraza del Casino, así que tomad nota de la receta de **Lenguado al estilo meunière de Paco Roncero** para volver a disfrutar de la cocina y de la buena mesa.