

Será por recetas



Lenguado meunier

Pescados, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 19/10/2012

Ingredientes

- 4 filetes de lenguado
- Harina
- Sal
- 1 huevo
- Limón
- Aceite
- mantequilla
- Perejil

Elaboración

En la pescadería, pedir que limpien los 4 filetes de su piel y espinas.

Rebozar los filetes en harina y huevo batido, una vez salado, freírlos a fuego medio hasta que se dore el rebozado, y ponerlos ordenados en una fuente refractaria al calor.

En otro recipiente, echar 2 cucharadas de mantequilla y cuando esté derretida, apagar el fuego y añadir un puñadito de perejil picado, más el zumo de 1 limón.

Darle unas vueltas y cubrir el pescado con esta salsa. Meterla en el horno caliente, pero no apagarlo pues es sólo para mantener su temperatura hasta la hora de servir.



Autor receta de Lenguado meunier

RaspBerry

 52 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 03/04/2012