

Será por recetas



Filetes de lenguado en salsa

Pescados

 4 Personas

 40 Minutos

 Fácil

 Enviada el 19/10/2012

Ingredientes

- ¾ de kg de filetes de lenguado
- 6 patatas
- 1 cebolla grande
- 2 limones
- Medio vaso de vino blanco
- 2 cucharadas de pan rallado
- Aceite
- Sal

Elaboración

Pelar las patatas y hervirlas en agua con sal durante 20 minutos, sin trocear.

Poner al fuego una cazuela de fondo amplio con 4 cucharadas de aceite. Trocear finamente la cebolla y sofreírla.

Antes de que se dore, echar el pan rallado, el vino, 1 vasito de agua y el zumo de los limones.

Colocar en el caldo los filetes de lenguado, uno junto a otro, dejarlos hervir 5 minutos. Espolvorear con 1 cucharada de sal.

Verter todo en la fuente donde va a servir el plato. Adornar la fuente colocándola alrededor del pescado las patatas cocidas y enteras.



Autor receta de Filetes de lenguado en salsa

Tiramisú

 Valoración 3/5

 56 Recetas publicadas

 Miembro desde 20/03/2012