

Será por recetas



Rodaballo en salsa de trufas

Pescados

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 23/10/2012

Ingredientes

- 4 filetes de rodaballo (la cabeza y las espinas aparte)
- 1 trufa
- 1 limón
- 1 cebollita
- Harina
- Sal
- Pimienta en grano
- Vino blanco
- Aceite

Elaboración

Cocer la cabeza y las espinas en poco agua, con la cebolla troceada y varios granos de pimienta., durante bastante rato.

Colocar los filetes extendidos en una fuente untada de aceite y salarlos al gusto.

Hacer ahora una bechamel con 1 cucharada de mantequilla, otra de harina y parte del caldo colado, añadiendo la trufa picadita, y por último, un chorrito de vino.

Dejar cocer a fuego lento 5 minutos y verter la salsa sobre el pescado y meter la fuente al horno 15 minutos.

Comprobar que el pescado está hecho y servir caliente.



Autor receta de Rodaballo en salsa de trufas

BlueTropical

 50 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 23/04/2012