

Será por recetas



Dentón con salsa de calabacín

Pescados

4 Personas

50 Minutos

Media

Enviada el 02/04/2012

Ingredientes

- 4 filetes de dentón (500 g en total)
- 3 calabacines
- 2 cebolletas
- perejil
- 4 cucharadas de nata líquida
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- sal

Elaboración

Primero en una sartén con aceite hay que saltear las cebolletas y los calabacines cortados a rodajas y el perejil triturado. Sazonar y rehogar durante 15 minutos.

Retirar la sartén del fuego y pasar por la túrmix las cebolletas y las rodajas de calabacín (reservando alguna). Poner la salsa resultante en un cazo y mezclarlo con la nata.

Cocer los filetes de dentón al vapor durante 6 minutos, colocar en la fuente de servir y verter encima la salsa. Decorar con las rodajas de calabacín reservadas.



Autor receta de Dentón con salsa de calabacín

Quanttron

Valoración 4/5

53 Recetas publicadas

Miembro desde 02/04/2012