

Recetario

MERLUZA ASADA SOBRE PUERROS A LA CREMA CON JAMÓN

INGREDIENTES:

1 lomo de merluza

2 puerros

100gr de jamón

1/2 litro de Nata

1/2 litro de caldo de verduras

PASO A PASO:

Calentamos el horno a 180 grados y metemos la merluza sazonada durante 5 min.

Cortamos el puerro en juliana, lo pochamos, añadimos el jamón, la nata y el caldo y cocemos durante 10 min.

Presentación:

En el fondo del plato colocamos el puerro, encima la merluza y por último los germinados.

BABEL
FOOD EXPLORERS
¿Hablamos el mismo idioma?

