

# LENGUADO EN SALSA HECHO EN LA CHEF



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** mayca47



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 PIEZAS DE RACIÓN *de* LENGUADO
- 4 PATATAS MEDIANAS *de* PATATAS
- 1 CEBOLLA EN JULIANA
- 300 ML. *de* NATA
- ACEITE, SAL Y PIMIENTA
- 100 GR. *de* GAMBAS PELADAS

## Preparación:

### Paso 1

Cortamos las patatas en rodajas o a cuadros grandes, ponemos aceite en la cubetas y las freímos en menú plancha tapa abierta, mientras cortamos la cebolla en juliana. Sacamos las patatas y las ponemos en un plato con papel de cocina para que escurran el sobrante de aceite. En el mismo aceite freímos la cebolla y la ponemos a escurrir. Ponemos en el fondo de la cubeta la cebolla, las patatas, el pescado salpimentado las gambas peladas y la nata, una poca da sal y pimienta, programamos la cubeta en menú presión cinco minutos.