

LENGUADO EN SALSA HECHO EN LA CHEF



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Viky Suquilanda



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 de sal y pimienta, programamos la cubeta en menú presión cinco minutos.