

FILETES DE MERLUZA AL AZAFRAN



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** ana pazos ménd



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 RODAJAS DE MERLUZA
- 1 VASO de LECHE EVAPORADA TIPO IDEAL
- 1/4 de PASTILLA DE CALDO DE CARNE
- 1 HEBRA DE AZAFRAN
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA BLANCA

Preparación:

Paso 1

CALENTAR LA LECHE EN UNA CAZUELA Y AÑADIR EL 1/4 DE PASTILLA DE CARNE Y EL AZAFRAN

Paso 2

SALPIMIENTA AL GUSTO INCORPORA EL PESCADO Y COCINAR A FUEGO BAJO DURANTE 3 MINUTOS
SIRVE CALIENTE