

LENGUADO A LA CREMA



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** begoña cabarga



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

esta receta se puede hacer en olla exprés o de manera tradicional.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 UNIDADES de LENGUADOS
- 4 PEQUEÑAS de PATATAS
- 2 CEBOLLAS
- ACEITE DE OLIVA
- 1 BRIK PEQUEÑO de NATA PARA COCINAR
- 1 PUÑADO de GAMBAS PELADAS
- SAL Y PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

Cortamos las patatas redondas de un centímetro aproximadamente. Programamos la chef en menú plancha, incorporamos el aceite doramos las patatas y las reservamos. En el mismo aceite freímos las cebollas en juliana, incorporamos las patas luego el lenguado salpimentado, las gambas, la nata y salpimentamos.

Paso 2

Programamos la olla en presión durante tres minutos.