LENGUADO A LA CREMA

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

Creador: MARIBEL



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 esprés o de manera tradicional.

Ingredientes para 4 personas :

- 4 UNIDADES de LENGUADOS
- 4 PEQUEÑAS de PATATAS
- 2 CEBBOLLAS
- 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.