

SALMÓN GRATINADO CON SALSA



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

Creador: Alegna

Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- - 4 filetes de salmón de unos 200 g
- - Una copa de vino blanco
- - Una taza de leche
- - 2 cucharadas de mantequilla
- - 2 cucharadas de harina
- - 2 cucharadas de queso rallado
- - Una cucharada de aceite de oliva
- - Una pizca de estragon
- - Perejil picado, sal y pimienta blanca molida

Preparación:

Paso 1

Colocar los filetes de salmón en una bandeja de horno. Salpimentar y espolvorear con estragon molido. Regar con el vino blanco y el aceite. Tapar con papel de aluminio y meter la bandeja al horno a 200 g durante 10 minutos. Mientras se hace el pescado derretir la mantequilla en un cazo al fuego. Añadir la harina, remover con una cuchara de madera e ir añadiendo la leche, que debe de estar templada. Remover y añadir por último, un poco del jugo que suelta el salmón. Seguir removiendo esta salsa hasta que ligue. Incorporar el queso rallado revolver y retirar del fuego. Sacar el salmón del horno, quitar el papel y verter la salsa por encima. Espolvorear con perejil picado y meter de nuevo en el horno, en la posición grill, para que se gratine unos minutos.