

Cachetes de abadejo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Jugo de Limón: 100 cc

Cachetes de abadejo: 4 Unidades

Harina: 1 Taza

Vino Blanco: 100 cc

Manteca: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil: 1/2 Taza

Varios

Pan Lactal: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Salpimentar y enharinar los cachetes de **abadejo** y quitar el exceso de *harina*
- Dorar en aceite de oliva, bien caliente, de lado y lado
- Una vez dorados, incorporar el *ajo* finamente picado y transparentar
- Agregar vino blanco y sobre éste el *perejil* picado.
- Llevar a un hervor y agregar *jugo* de *limón*.
- Espesar con cubitos de *manteca* blanda, a fuego bajo y moviendo la sartén constantemente

Presentación

- Servir sobre una *rodaja* de pan lactal tostado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cachetes-de-abadejo>