elGourmet

Lenguado con salsa de mejillones

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lenguado: 4 Filetes
Cebolla: 1 Unidad
Champignones: 250 g
Mejillones: 12 Unidades
Vino Blanco: 100 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Perejil:

Preparación de la Receta

- Filetee los champignones.
- Pique finamente la *cebolla*
- Emprolije los bordes de los filetes de lenguado
- Reserve
- En una sartén caliente vierta el aceite de oliva saltee la *cebolla* y los champignones y remueva.
- Incorpore los mejillones, remueva y bañe con el vino.
- Tape la sartén y deje cocinar hasta que se abran los mejillones.
- Incorpore el lenguado y mueva la sartén para distribuir los sabores.
- Cocine durante 2 minutos, dé vuelta el lenguado y termine la cocción durante 2 minutos más.

Presentación

- Sirva el lenguado en el centro de un plato, a los costados la salsa con los mejillones.
- Decore con hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lenguado-con-salsa-de-mejillones