Merluza con salsa de Roquefort



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Aceitunas negras: 4 g
Queso Roquefort: 200 g
Batatas: 1/2 k
Filete de Merluza: 400 g
Pimienta: A gusto
Pechugas de pollo: 4 Unidades

Hojaldre invertido 2º fase

Manteca: 4 g

Preparación de la Receta

- Corte los filetes de merluza en tiras a lo ancho.
- Saltee en una sartén caliente con aceite de oliva
- Acomode en una placa para horno.
- Encima de cada trozo de pescado ponga una feta de queso roquefort.
- Gratine 5 minutos en horno caliente.
- Pele las batatas y corte en pequeños cubos.
- Fría en una sartén.
- Descaroce y corte en ruedas las aceitunas.
- Sirva el pescado acompñando con las batatas y las aceitunas.

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