

Pescado a la Inglesa



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Huevo duro: 2 Unidades

Mantequilla: 1 cda

Leche: 1/2 Taza

Sal y Pimienta: c/n

Arroz blanco: 3 Tazas

Lenguado: 4 Filetes

Perejil: c/n

Queso Crema: 1 cda

Caldo: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Cocinar el lenguado al vapor.
- Desmenuzar el pescado y reservar.
- En una *cacerola* mezclar el *arroz* caliente recién *cocido*, el lenguado desmenuzado, los huevos duro picados, el queso *crema* y la leche ; salpimentar.
- Calentar a fuego suave mezclando los ingredientes ocasionalmente con 2 tenedores, hasta que esté bien caliente.
- Si la preparación se viera muy seca, agregar caldo y *sazonar* con sal y pimienta.
- Añadir la *mantequilla* e integrar bien.
- Servir en fuente con *perejil* picado y gajos de *limón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-a-la-inglesa>