Pescado, Queso Azul y Papas



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Papas

Aceite De Oliva: c/n
Mantequilla: 50 Gramos
Perejil: c/n
Cebolla roja: 1 unidad
Papas Hervidas Con Piel: 500 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Pescado

Hojas de Laurel: 2 Unidades
Crema de leche: 200 Gramos
Limones: 2 Unidades
Sal y pimineta: c/n
Cebollas: 2 Unidades
Filetes de lenguado gruesos: 2 Unidades
Queso Azul: 250 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar *cebolla* en juliana y reservar.
- Cortar el pescado en porciones de 200 gramos y acomodar en fuente para horno ligeramente engrasada.
- Agregar rodajas de 1 *limón* sin piel, sal, pimienta, cebollas, *jugo* de un *limón*, hojas de *laurel*, *crema* de leche y el queso azul desgranado repartido por toda la superficie.
- Llevar a horno a 180° C por 15 minutos hasta *gratinar* y cocinar el pescado

Papas

- Rehogar en sartén grande *cebolla* roja en juliana en *mantequilla* y aceite de oliva hasta ablandar.
- Cortar en rodajas los papines hervidos y agregar a la sartén condimentando con sal y pimienta.

- Cocinar hasta *dorar* papas y cebollas (10 minutos)
- Terminar con *perejil* picado, mezclar y servir.
- Servir el pescado caliente y acompañar con las papas y cebollas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-queso-azul-y-papas