

Brótola al roquefort



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 2

Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/brotola-al-roquefort>

Preparación

Disponer los filetes del pescado en una fuente para horno poco profunda. Volcar dentro el agua, el jugo del limón, y el laurel; salar todo y llevar a horno moderado por 10 minutos. Retirar, volcar en un bol los jugos de cocción; y reservar dentro de la fuente los filetes. Para la salsa, derretir la manteca en una sartén y hacer un roux echando la harina de golpe. Sin dejar de revolver, comenzar a incorporar el jugo de cocción tibio reservado y dejar cocinar hasta que haya espesado.

Ablandar el queso con un tenedor o en microondas, mezclar con el vino, agregar a la salsa y cuando esté bien incorporado, retirar del fuego y agregar la crema. Volcar la salsa sobre los filetes y volver al horno hasta gratinar. Servir caliente. Fuente:

RevistaMaru.com

Ingredientes

- 4 Filetes de brótola
- 1 taza/s Agua
- 1 cucharadita/s Sal
- 1 Hoja de laurel
- 1 Limón
- Para la salsa: 2 cucharada/s Manteca
- 1 cucharada/s Harina
- 100 gramo/s Roquefort
- 1 vaso/s Vino blanco seco
- 200 cc. Crema de leche

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Todo el año, Costosa, Pescados y frutos de mar, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal, Plato Principal

