

# Lenguado al roquefort



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Acomodar los filetes en una asadera de horno y salpimentarlos a gusto. Distribuirles por encima la manteca cortada en cubos bien pequeños, el jugo del limón y llevar a horno fuerte por 10 minutos. Retirar y reservar. Por otro lado, hacer la salsa calentando en una sartén la crema y cuando hierva agregar el queso pisado y el vino. Revolver hasta que quede la preparación lisa y dejar cocinar a fuego bajo hasta que tome el punto deseado. Servir los filetes salseados y acompañar con las chauchas y zanahorias hervidas. Fuente: Revista Maru

## Ingredientes

- 1 kgrs. Filete de lenguado
- 50 gramo/s Manteca
- 1 Limón
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 500 cc. Crema de leche
- 300 gramo/s Roquefort
- 1/2 vaso/s Vino blanco
- 1 paquete/s Chauchas
- 3 Zanahorias

## Categorías

Día Especial, Todo el año, Pescados y frutos de mar, Lácteos y huevos, Vegetales, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

