

# Merluza a la mostaza



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/merluza-a-la-mostaza>

## Preparación

Salpimentar 2 filetes de pescado, rellenar cada uno con 2 cucharadas de puerros saltados en aceite de oliva. Enrollar y colocar en una placa para horno con la unión hacia abajo. Rociar con 2 cucharadas de vino blanco y cocinar durante 10 minutos en un horno precalentado a temperatura media. Para la salsa, mezclar 2 cucharadas de mostaza, 200 cc de crema de leche, 100 cc de vino blanco, sal y pimienta a gusto. Retirar el pescado del horno, verter la salsa sobre el pescado y terminar de cocinar durante 5 a 10 minutos más. Acompañar con verduras salteadas. Disfrute! Fuente: Recetas Natura



## Ingredientes

- ✓ 2 Filetes de pescado de merluza
- ✓ 2 cucharada/s Puerro
- ✓ 1 poco Aceite de oliva
- ✓ 2 cucharada/s Vino blanco
- ✓ Para la salsa: 2 cucharada/s Mostaza
- ✓ 200 cc. Crema de leche
- ✓ 100 cc. Vino blanco
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Comida para todos los días, Rápida, Visitas, Plato Principal