ESTOFADO DE PESCADO

Instructions:

Corte cada filete de pescado en cuatro partes iguales y ahúmelo junto con los langostinos.

Mientras tanto, reduzca la nata hasta que tenga una buena consistencia para la salsa, añada el azafrán y el caldo de pescado.

Corrija de sabor y deje reposar.

Corte la endivia belga en tiras finas y fríalas brevemente en mantequilla Nazareth hasta que estén listas.

En el último momento, añada 50 gr de mantequilla Nazareth a la salsa

Ponga el pescado en una fuente honda y añada un poco de salsa por encima.

A continuación coloque dos lonchas finas de queso Nazareth Classic sobre el pescado y deje gratinar.

Adorne con unos tallos de cebollino.

Serves:
4 people
Recipe type:
Plato principal
Grado de dificultad:
3