

GRATINADO DE PESCADO CON QUESO NAZARETH CLASSIC



Instructions:

Preparación: Haga una salsa rubia con la harina y la mantequilla; añada a continuación el caldo de pescado y $\frac{3}{4}$ partes del queso rayado Nazareth Classic. Salpimente. Corte el pescado en trozos y repártalo junto con los langostinos y los champiñones en las fuentecillas para el horno. Vierta la salsa por encima del pescado y cócelo en el horno a 180°C durante \pm 15 minutos. Coloque el resto del queso Nazareth Classic rayado encima de las fuentecillas y póngalo en el grill hasta que adquiera un bonito color tostado.

Sugerencia: Para este primer plato aconsejamos un vino afrutado. ¡Buen provecho!

Serves:

4 people

Time to prepare:

45min

Recipe type:

Entrada

Grado de dificultad:

2.5
