Published on *Nazareth Cheese* (http://nazarethquesos.es)

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 ¾ 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 cocínelo en el horno a 180ºC durante ± 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