



Merluza com Molho de Manjerição e Batatas Apto celíacos

Ingredientes:

Merluza

2 ou 3 unidades

Manjerição

2 colheres de sopa

Creme de leite

10 colheres de sopa (100 cm³)

Batata descascada

1 unidade

Sal e pimenta

a gosto

Vinho

1 colher de sopa

Modo de preparo

Coloque o vinho, o manjerição, o creme de leite e a merluza em um dos compartimentos do MultiCocción. No outro, coloque as batatas cortadas em rodellas de ½ cm de grossura.

Tempere as duas preparações, tampe e cozinhe em potência máxima por 5 minutos. Viré o peixe após 2 ½ minutos.

Uso de ingredientes sem TACC permitidos

