

Merluza a la Crema de Albahaca con Papas Al Natural Apto celíacos

Ingredientes:

Filet de merluza

2 ó 3 unidades.

Albahaca

2 cucharadas.

Crema de leche

10 cucharadas (100 cm3.)

Papas

peladas 1 unidad

Sal y pimienta

a gusto

Vino

1 cucharada.

Procedimiento:

Colocar el filet de merluza, la albahaca, la crema de leche y el vino en una de las cavidades del MultiCocción.
En la otra, poner las papas cortadas en rodajas de medio centímetro de espesor.
Condimentar ambas preparaciones, tapar el recipiente y cocinar a potencia máxima durante 5 minutos revolviendo la crema de albahaca y dando vuelta el pescado a media cocción.
Utilizar ingredientes sin TACC permitidos

Phoca PDF





Phoca PDF