







# Merluza a la Crema de Albahaca (apto celíacos)

Ingredientes:

Merluza

500 gr.

Crema de leche

150 cc.

Albahaca fresca

1 planta

Fécula de maíz

1 cucharadita de café

Sal y pimienta

a gusto

Procedimiento:

Cortar la merluza en cubos de 2 centímetros, salpimentar y colocar en la Olla MicroCheff.

Batir 1 minuto la crema con la albahaca picada, la fécula, la sal y la pimienta.
Agregar en la Olla y mezclar bien. Tapar y cocinar a potencia máxima por 4 minutos.





Phoca PDF

Phoca PDF