



<https://www.mepillasquisando.com>



1285 - LENGUADO AL CHAMPÁN



INGREDIENTES:

4 Filetes de un Lengüado grande.
¼ de botella de Champán.
50 gr. de Nata.
1 Cebolla.
50 gr. de Mantequilla.
200 gr. de Champiñones.
Sal y Pimienta

ELABORACIÓN:

Untamos con mantequilla una fuente de horno y colocamos en el fondo un lecho con la cebolla picada y los champiñones en láminas. Disponemos los filetes de lenguado por encima, salpimentamos y metemos la fuente en el horno caliente diez minutos. Al cabo de ese tiempo, mojamos los lenguados con el champán, tapamos la fuente y dejamos en el horno otros diez minutos. Retiramos después los filetes y se reduce un poco la salsa al fuego. Apartamos a un lado y ligamos con la nata. Vertemos la salsa sobre los lenguados y se sirven calientes.

FACEBOOK: Cocina Española Casera