



Gallo filetes al vino blanco

Ingredientes

- 8 filetes de gallo
- 1 cucharada de aceite
- 1/4 de caldo de pescado
- 1 vaso de vino blanco
- 1 cucharada de harina
- 2 cucharadas de nata
- el zumo de 1 limón
- 12 langostinos y 12 mejillones.

Preparación

Se enrollan los filetes de gallo y se meten al horno a 180° durante 10' con la cucharada de aceite y un poco de caldo, mientras en una sartén echamos unas 4 cucharadas de caldo que dejamos reducir y a las que añadimos la harina mezclada con el vino blanco, añadimos los langostinos crudos los mejillones cocidos la nata y el zumo de limón y añadimos los filetes que habremos sacado el horno .

Dejando cocer todo junto durante 5' .