



Lenguado al cava

Ingredientes

- 8 filetes de lenguado
- una cebolla pequeña
- cuatro cucharaditas de mantequilla
- una vaso de cava
- dos cucharadas de harina
- perejil y queso rallado.

Preparación

Preparar una caldo con las espinas del pescado, la cebolla aceite sal y perejil .

En una cazuela aparte dorar la harina con un poco de mantequilla, añadir el caldo y dejar cocer 20' Untar una bandeja de horno con mantequilla y colocar los filetes de lenguado previamente sazonados con pimienta y sal .

Cubrir el pescado con el cava y meter al horno hasta que se consuma .

Añadir entonces la salsa espolvorear con el queso y meter para que se gratine .