



Lenguado al vino blanco

Ingredientes

- 8 filetes de lenguado
- una copa de vino blanco
- 30 gr. mantequilla
- nata
- dos yemas de huevo
- harina
- el zumo de medio limón
- perejil
- sal y pimienta.

Preparación

Cocer a horno moderado los filetes de lenguado con sal y el vino durante 15 minutos .

Aparte, mezclar una cucharadita de harina con el jugo de cocción del lenguado, añadir el limón, las yemas de huevo y la nata y cocer al baño maría hasta que espese .

Añadir el perejil y salpimentar .

Verter sobre los filetes y servir caliente .

.