



# Lenguado flor de almendro

## Ingredientes

- 1 Lenguado grande por persona
- harina
- queso rallado
- 150 gr. de almendras tostadas
- un huevo duro y bechamel.

## Preparación

Se fríen los lenguados con mantequilla y se colocan en una fuente para horno .

Se les añade por encima bechamel a la que se echará pimienta y el huevo duro picado las almendras, y el queso rallado .

Se mete al horno para gratinar .

.