



Pescado cocido al vapor

Ingredientes

- Filetes de pescadilla o merluza
- puerro
- mantequilla
- pasas de corinto
- 1/2 vaso de nata y 1 vaso de moscatel.

Preparación

Se pone el pescado a cocer al vapor, la salsa se hace rehogando el puerro partido muy fino en mantequilla, después se echan las pasas de corinto previamente remojadas, la nata y el moscatel y se deja cocer un poco .

Se ponen los filetes en un plato y se les echa la salsa por encima .