FILETE DE PESCADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Porciones: 6 Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

- 12 filetes de lenguado, delgados
- 100 g de tocino
- 6 rebanadas de queso asadero La Villita

Para la salsa

- ½ kg de champiñones frescos
- 4 ramas de apio
- 2 cebollas de rabo
- 2 pimientos morrones rojos
- 1 cucharadita de sal de ajo
- ½ cucharadita de paprika (o pimentón)
- Mantequilla La Villita
- Pimienta blanca
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

¡Hola, amigas! ¿Tienen una cena súper importante y están pensando qué preparar? Les recomiendo un delicioso filete en salsa de champiñones con queso asadero La Villita.

Tomamos dos filetes, colocamos una rebanada de queso asadero en medio y colocamos tocino en uno de los filetes, freímos el emparedado por ese lado, damos la vuelta y hacemos lo mismo por el otro. Retiramos y reservamos para que se enfríe.

Para preparar la salsa de champiñones picamos finamente las cebollitas, los pimientos rojos y el apio, los freímos en mantequilla y cuando acitronen añadimos los champiñones picados. Condimentamos con sal, pimienta blanca y sal de ajo, tapamos y damos un hervor.

Al servir ponemos uno de los emparedados de filetes y bañamos con la salsa, agregando un poquito de paprika.

Listo amigas, disfruten de este delicioso platillo. ¡Provecho!

LaVillitaMX @LaVillita