



PESCADO A LOS 3 QUESOS

Ingredientes:

• Sal y pimienta al gusto • 6 filetes de huachinango • 3 cucharadas de mantequilla • 100 g de queso gruyere rallado • 100 g de queso manchego rallado • 1 paquete de queso crema (190 g) • 1 ½ tazas de leche (375 ml) • 1 cucharada de consomé de pollo en polvo • 2 cucharadas de aceite de oliva • ¼ de pieza de cebolla picada • ½ taza de perejil picado

Procedimiento:

Horno precalentado a 180°C. 1. Salpimenta los filetes de pescado. Calienta la mantequilla y fríelos ligeramente, colócalos en un refractario y reserva. 2. Licúa los quesos con la leche y el consomé agrega a los filetes y reserva. 3. Calienta el aceite y sofríe la cebolla. Añádela al refractario y espolvorea el perejil. Hornea por 15 minutos. 4. Ofrece con verduras al vapor.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6