



## 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.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	15 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	6