



PESCADO AL PIMIENTO

Ingredientes:

• 6 filetes de pescado blanco • 400 ml de crema o 2 latas de media crema • 1 paquete de queso crema • 1 lata de pimiento morrón escurridos (250g masa drenada) • 2 cucharaditas de caldo de pollo • 300 g de queso manchego rallado

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 180° C. 2. Licúa la media crema, el queso, los pimientos morrones y el caldo de Pollo, baña con esta salsa los filetes, espolvorea el queso rallado y hornéalos durante 25 minutos tapados, sácalos y sírvelos calientes. Consejo: Acompaña este platillo con un arroz al vapor.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6