



PESCADO EN SALSA DE PEREJIL

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla (30 gr)
- 3 cucharadas de cebolla picada
- 1 taza de perejil lavado y desinfectado (150 gr)
- 2 chiles jalapeños de lata en rajas
- ¼ taza de vino blanco (65 ml)
- 1 ½ tazas de leche (375 ml)
- 2 tazas de agua (500 ml)
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 8 filetes de pescado

Procedimiento:

1. En una sartén, calienta la mantequilla, fríe la cebolla y agrega el perejil con los chiles cocina por 3 minutos y añade el vino blanco.
2. Continúa la cocción por 5 minutos más o hasta que se haya consumido el líquido retira del fuego. Licúa la leche con el perejil, el agua, la harina y el consomé cocina por 10 minutos o hasta que espese ligeramente. Retira del fuego y reserva.
3. Calienta el resto de la mantequilla y asa los pescados.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	8