



## FILETE DE PESCADO CON SALSA DE MOSTAZAS

### Ingredientes:

- 4 filetes de pescado blanco
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- ½ litro de crema ácida
- 5 cucharadas de mostaza antigua
- 1 cucharada de mostaza Dijon

### Procedimiento:

#### ***HORNO PRECALENTADO A 180°C***

1. Salpimenta los filetes por ambos lados y reserva.
2. Mezcla perfectamente la crema con la mostaza antigua y la mostaza Dijon.
3. Baña los filetes con esta salsa y hornea durante 30 minutos a 180 °C.
4. Sirve y acompaña con un poco de arroz rojo.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	20 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4