



FILETES DE PESCADO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 300 g de champiñones
- 2 tazas de crema (500 ml)
- ½ taza de agua (125 ml)
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo
- 6 filetes de pescado

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla agrega los champiñones y cocina por 5 minutos. Licúa la crema con el agua, el consomé y los champiñones, cuela y regresa al fuego.
2. Cocina por 10 minutos o hasta que espese ligeramente y tome la consistencia adecuada. Reserva.
3. Asa los filetes de pescado por ambos lados y baña con la salsa de champiñones.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6