

Maggi



PESCADO POCHADO EN SALSA DE HONGOS

Conoce como preparar este Pescado pochado en salsa de hongos

4 porciones porciones / Dificultad baja / 25 minutos

INGREDIENTES

1 libra de pescado fileteado en porciones.
1 sobre de Crema de Hongos MAGGI®.
2 limones. • 2 cucharadas de Media Crema NESTLE®.
1 cebolla cortada en tiras a lo largo.
3 tazas de agua.
1 cucharada de perejil cortado finamente.
Pimienta negra molida al gusto.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. En una sartén, calienta un poco de aceite y sofríe la cebolla durante unos segundos.
2. Añade el pescado y saltéalo; agrega el zumo de los limones. Retira del fuego y reserva.
3. Aparte, diluye la Crema de Hongos MAGGI® en el agua y lleva a fuego bajo. Deja cocinar durante 6 minutos, removiendo constantemente.
4. Transcurrido este tiempo, apaga el fuego e incorpora la Media Crema NESTLE®, removiendo bien para homogeneizar los ingredientes. Rectifica el sabor con sal y pimienta.
5. En un molde, previamente engrasado, coloca el pescado con cebolla y vierte la crema encima.
6. Hornea a temperatura media, durante 10 o 12 minutos hasta cocer el pescado totalmente.
7. Una vez listo, sirve en platos individuales con perejil espolvoreado por encima.