

FILETES DE MERLUZA CON NATA DE BOLETUS



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 800 g de filetes de merluza
- 150 g de gambas peladas
 - 1 ramita de perejil
 - 1 hoja de laurel
- 10 cl de vino blanco
- 150 g de guisantes
- 100 g de mantequilla
 - 2 yemas de huevo
- 400 ml de nata con boletus
- Sal, pimienta y nuez moscada al gusto

PREPARACIÓN:

Encienda el horno a 180 grados y engrase una bandeja para hornear con mantequilla. Añada los filetes, las gambas y sazone con sal, pimienta, perejil, laurel y el vino blanco. Cubra con papel aluminio y hornee durante unos 20 minutos. Mientras tanto, pele las patatas y cuézalas en agua sazónada con sal. Cocine los guisantes. Escorra y triture 50 g de mantequilla, las yemas de huevo, pimienta y nuez moscada. Finalmente, agréguele los guisantes. Luego, ponga este puré en una bandeja y coloque los filetes y las gambas encima. Rocíe con la nata con Boletus **PARMALAT** y hornee durante unos 10 minutos a 200 °. Decorar al gusto.

CON TODA LA CALIDAD PARMALAT