

ROLLITOS DE PESCADO Y CALABACÍN CON SALSA DE VINO BLANCO



Categoría: Platos de carne o pescado

Información adicional Con alcohol

Creada en 2013-03-25
Cualificada por Supercook DE
Sugerida por admin
El tiempo total de preparación: 22:40 Minutos

LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

600 gramos	filetes de pescado (lenguado, por ej.)
40 mililitro	zumo de limón
4	tiras finas de calabacín (de la misma longitud que los filetes)
10 tapón/ tapones	agua
2 tapón/ tapones	caldo de pescado
1 ¼ tapón/ tapones	vino blanco seco
1 ¼ tapón/ tapones	nata líquida
¼ tapón/ tapones	vermut blanco seco
2 cucharada	harina
1 cucharada	mostaza
1 ramita	tomillo
1 chorrito	limón
10 gramos	mantequilla
1 pellizco	sal
1 pellizco	pimienta

PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).