

# FILETES DE LENGUADO AL VINO BLANCO CON CHAMPIÑONES



Categoría: Platos de carne o pescado

Creada en 2014-02-10  
Cualificada por Supercook ES  
Sugerida por Supercook FR  
El tiempo total de preparación: 30:04 Minutos

Apta para máquina:

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

## LISTA DE INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| <b>4</b>             | filetes de lenguado |
| <b>8</b>             | champiñones frescos |
| <b>2 diente</b>      | diente de ajo       |
| <b>250 mililitro</b> | Vino blanco         |
| <b>250 mililitro</b> | nata líquida        |
| <b>50 mililitro</b>  | aceite de oliva     |
| <b>1 pellizco</b>    | sal                 |
| <b>1 pellizco</b>    | pimienta            |

## PREPARACIÓN - PASO A PASO

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