Receta de Lenguado A La Meuniere

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os dejo esta receta de lenguado a la Meuniere, porque ya sabemos que es bueno tomar pescado y así de esta manera, está muy rico.

Ingredientes

- Lenguados (cantidad según comensales)
- Harina
- Leche
- Mantequilla (75grs.)
- Limones
- Aceite de oliva
- Perejil
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Sazonar los lenguados con la sal y la pimienta
2. Mojarlos en la leche y después rebozarlos en harina
3. En una sartén, poner un poco de aceite y 25 grs. de mantequilla y cuando esté caliente echar los lenguados a freír hasta que se doren, sacar y colocarlos en una fuente
4. En un poco del aceite sobrante se echan los 50grs. de mantequilla restante y se deja dorar un poco
5. Verter sobre los lenguados y colocar unas rodajas de limón sobre ellos y rociar con perejil picado y zumo de limón
6. Podéis acompañar con unas patatas hervidas o unos guisantes hervidos o de lata