



Pescado en salsa de crema Toscana

☐ Sólo toma 20 min. hacerlo!

☐ **Ingredientes:**

✓☐ Filetes de pescado, el que más te guste, cantidad necesaria para los comensales.

✓☐ Sal y pimienta al gusto.

✓☐ 1/4 cucharadita de ajo en polvo

✓☐ Harina para enharinar.

✓☐ 1 cucharada de aceite de oliva

✓☐ 1 cucharada de manteca

✓☐ 1/2 taza de vino blanco seco

✓☐ 1 cucharadita de jugo de limón

✓☐ 1/4 taza de tomates secos

✓☐ 1 taza de crema de leche espesa

✓☐ 1 taza de espinacas frescas

☐ Opcional:

✓☐ 1 cucharada de albahaca fresca en rodajas finas

✓☐ Queso parmesano recién rallado

☐ **Preparación:**

1- Condimentar el pescado por ambos lados con sal, pimienta y

ajo en polvo.

2- Enharinar los filetes por ambos lados.

3- Agregar el aceite y la manteca a una sartén a fuego medio-alto. Una vez caliente, agregar el pescado. Cocinar durante 3-4 minutos por lado o hasta que tenga una costra agradable. Retirar de la sartén y reservar.

4- Agregar el vino blanco, el jugo de limón y los tomates secos a la sartén. Dejar que burbujee durante un par de minutos.

5-Agregar la crema y dejar que se cocine por un par de minutos más.

6- Reducir el fuego a medio-bajo y agregar las espinacas a la sartén. Dejar que se marchite durante unos 30 segundos, luego agregar el pescado.

6- Cocinar por unos minutos hasta que el pescado esté cocido y la salsa se espese un poco.

7- Servir con la albahaca y queso parmesano fresco si lo desea.

☐Se puede acompañar con puré, arroz o alguna ensalada tibia!