

Receta de Filetes De Perca En Salsa De Puerros

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, en primer lugar quiero felicitar a tod@s las seguidor@s de nuestro Blog de Recetas, que se llamen Carmen o Carmelo, ya que hoy se celebra la Virgen del Carmen y para ello os dejo esta rica receta que os puedo asegurar que está exquisita.

Ingredientes

- Filetes de Perca (cantidad según comensales)
- Sal
- Puerros (un manojo)
- Pimiento rojo (uno)
- Gambas peladas y Almejas (opcional)
- Aceite de oliva
- Ron
- Nata líquida de cocinar (un brik pequeño o grande según cantidad)

Modo de Preparación

1. Picar los puerros y el pimiento rojo en trocitos pequeños
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva caliente, refreír los puerros y el pimiento rojo
3. Cuando esté bien refrito, echar unas gambas y unas almejas, después flambear con un poco de ron
4. Añadir la nata y remover bien
5. Poner en una fuente para horno toda la salsa y echar los filetes de perca
6. Meter al horno a 180 Grados hasta que se vea que el pescado está hecho y.....buen provecho!!!