



Chefs
Emilio Ibañez
BAR RTE. LOS MAÑOS II

RECETA LENGUADO MAÑOS



INGREDIENTES

- Aceite
- Mantequilla
- Gambas
- Piñones
- Patatas baby
- Filetes de lenguado
- Nata líquida
- Picada compuesta de: pan, cebolla, piñones, almendra y perejil

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Sofreimos en aceite y mantequilla unas pocas gambas peladas con piñones.
 Cuando este a medio sofreir le añadiremos una “picada” que habremos hecho anteriormente compuesta de pan, cebolla, piñones, almendra y perejil.
 Sofreiremos un poco mas y le añadiremos la nata líquida.
 Finalmente cuando lo tengamos al gusto le anadiremos los filetes de lenguado que anteriormente habremos frito.
 Lo emplataremos en un plato ancho y salsearemos al gusto.

BAR RESTAURANTE LOS MAÑOS II

Avda. Dr. Clará, 20
12002 Castellón
Telf. 964 20 52 31

SECCIÓN GRATUITA PARA ASOCIADOS. SI ESTA INTERESADO EN APARECER PONGASE EN CONTACTO CON ALEXIS DE PABLO AL 964 21 80 55

Ensalada de foie caramelizado en escabeche de otoño con **AGUA DE BENASSAL**
 agua mineral natural manantial Fuente en Segures
 MInero-Medicinal desde 1928