



## REINETA EN SALSA DE VERDURAS CON PURÉ LYONESA

### Ingredientes

- 5 Filetes de reineta limpios
- 2 Limones (jugo)
- ½ Taza de vino blanco
- 1 Cucharada de mantequilla
- ½ Pimentón rojo cortado en cubos pequeños
- 1 Bandeja de champiñones rebanados (100 g)
- ½ Ramita de ciboulette cortado finamente
- 1 Sobre de salsa blanca MAGGI®
- 1 ½ Taza de leche
- 1 Cebolla grande cortada en pluma fina
- 1 Estuche de puré de papas MAGGI® (125 g)
- Sal y pimienta



Dificultad:  
Media



Porciones:  
5



Tiempo:  
35 minutos

### Información Nutricional

Energía:	342 Kcal
Proteínas:	33.0 g
Grasa Total:	8.4 g
Colesterol:	84.0 mg
H. de Carbono:	30.8 g
Fibra Dietética:	1.40 g
Sodio:	518 mg

### Preparación

1.- Deja los filetes de reineta en una lata de horno, vierte sobre éstos el jugo de limón y el vino blanco. Condimenta con sal y pimienta recién molida preferentemente, coloca encima de ellos un trozo de mantequilla y lleva a horno pre-calentado a temperatura media-alta de 180°C durante 8 a 12 minutos hasta cocerlos completamente.

2.- Mientras, calienta una sartén con un toque de mantequilla y saltea el pimentón durante unos segundos hasta ablandarlo, agrega los champiñones y saltea removiendo de vez en cuando, luego agrega el ciboulette y condimenta con un toque de pimienta. Disuelve la salsa blanca MAGGI® en la 1 ½ taza de leche y agrega al salteado. Cocina durante 5 a 7 minutos hasta espesar y conseguir la textura deseada.

3.- Aparte calienta una sartén con un toque de aceite y sofríe la cebolla a fuego medio removiendo de vez en cuando hasta dorarla, a medida que se cocina y veas que está muy seca puedes agregar agua poco a poco. Mientras, prepara el puré de papas MAGGI® según las indicaciones del envase, y luego agrega la cebolla estofada con suaves movimientos hasta homogenizar. Una



vez todo listo sirve de inmediato.

