



Dificultad:
Alta



Porciones:
6



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 538 Kcal |
| Proteínas: | 42.3 g |
| Grasa Total: | 27.5 g |
| Colesterol: | 40.3 mg |
| H. de Carbono: | 33.0 g |
| Fibra Dietética: | 0 g |
| Sodio: | 620 mg |

REINETA CON MOZZARELLA Y ALBAHACA CON GUIZO DE MOTE Y CHAMPIÑONES CREMOSO

Ingredientes

- 6 Filetes de reineta limpios
- 3 Limones (su jugo)
- 1 Paquete de albahaca (solo sus hojas)
- 2 Cucharadas de perejil pasado por agua hirviendo
- 2 Cucharada de aceite de oliva
- 150 g de queso mozzarella rallado
- 1 Tarro de crema SVELTY® 157 g
- * Sal y pimienta
- 1 Cucharada de mantequilla
- 2 Bandeja de champiñones cortado en cuartos
- 1 Cucharada de finas hierbas mixtas cortadas finamente (romero, tomillo, orégano fresco)
- 3 Tazas de mote cocido
- Sal y pimienta

Preparación

1.- Acomoda los filetes de reineta en una fuente o lata apta para horno y vierte un poco de jugo de limón por todos sus lados, condiméntalos con un toque de sal y pimienta a gusto, reserva en refrigeración mientras prepararas el siguiente paso de la receta.

2.- Aparte, junta en el jarro de un mini pimer la albahaca con el perejil, añade el aceite de oliva, el queso mozzarella rallado y la mitad de la crema SVELTY®, condimenta con un toque de sal y pimienta a gusto y procesa hasta conseguir una molienda de textura cremosa-pastosa de color verde. Cubre cada superficie de reineta con esta preparación parejamente. Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 12 a 15 minutos hasta cocer el pescado completamente.

3.- Para el guiso de mote, calienta la mantequilla en una sartén y agrega los champiñones, saltea durante unos segundos a fuego fuerte hasta avanzar su cocción, agrega las finas hierbas y el mote, continúa salteando removiendo de vez en cuando. Condimenta con sal y pimienta a gusto. Retira del fuego y finalmente agrega la otra mitad de crema SVELTY®, remueve hasta integrar bien la preparación y sirve de inmediato.

