

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:40
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/dorada-al-tomillo-de-lim%c3%b3n.html>

Dorada al tomillo de limón

INGREDIENTES

4 filetes de Dorada
250 dl. de Nata líquida
1 dl. de Fumé de pescado
1 dl. Vino de montilla
Tomillo
Sal
Pimienta blanca

PREPARACIÓN

Cocer los filetes de dorada al vapor durante 4 ó 5 minutos.

Reducir el fume de pescado con la nata, la mitad del vino, sal y pimienta blanca y 3 ramas de tomillo.

Una vez reducido todo, salpimentar y añadir el resto del vino, dando un hervor.

Disponer en los platos cubrir con la salsa y una rama de tomillo sobre rodajas de limón