

FILETES DE RAPE GRATINADOS

INGREDIENTES:

600 g rape
70 g mantequilla
1 cubilete de harina
50 g champiñones
5 cubiletes de harina
3 huevos
80 gr. De queso enmenthal rallado
Sal y pimienta
Nuez moscada .

PREPARACIÓN

Poner en el vaso de la thermomix la mantequilla, la harina, los champiñones bien limpios, la leche, sal, pimienta y nuez moscada. Programar 7 minutos a 100° velocidad 4. Cuando pare el minuterero añadir los huevos y la cuarta parte del queso. Mezclar 2 ó 3 segundos sin calor. Verter la mitad de la preparación en una fuente de horno, colocar encima los filetes de rape , uno al lado del otro espolvorearlos con el resto del queso rallado y cubrirlos con el resto de la salsa. Poner en el horno a 180° 20 o 25 minutos. (también se puede hacer con otra clase de pescado).