

## 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 ).