

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:45  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/lenguado-al-lim%c3%b3n.html>

---

## Lenguado al limón

### INGREDIENTES

Lenguados medianos 4  
Mantequilla 100 gr.  
Limón 3  
Perejil  
Sal  
Aceite  
Harina

### PREPARACIÓN

Previamente se colocan los lenguados con sal, jugo de limón y un poco de leche por espacio de media hora.

Después se escurren, se pasan por harina y se fríen en aceite bien caliente.

En la misma sartén en que se han frito los lenguados y dejando un poco de aceite, se añade la mantequilla y cuando empieza a dorar se le añade el jugo de limón y el perejil picado.

Seguidamente se echa sobre los lenguados.