

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 18:06
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/rollitos-de-lenguado-rellenos-de-jam%c3%b3n-y-queso.html>

Rollitos de lenguado rellenos de jamón y queso

INGREDIENTES

- 6 filetes de lenguado
- sal y pimienta al gusto
- ½ taza de zumo de limón
- 6 lonchas de jamón de york
- 6 lonchas de queso mozzarella
- aceite de oliva

PREPARACIÓN

Descongelar el pescado durante la noche anterior siguiendo las indicaciones del fabricante. Lavar los filetes de pescado, secar bien con papel de cocina.

Salpimentar.

Agregar el zumo de limón.

Poner sobre el filete una loncha de jamón y otra de queso, enrollar y sujetar con un palillo.

Poner en una fuente refractaria con un poco de zumo de limón.

Rociar cada filete con un poco de aceite de oliva. Hornear durante 15 minutos, más o menos, a fuego medio.