

BAGRE EN SALSA



Ingredientes

- 4 rodajas de bagre grandes
- 6 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de harina
- 1 tableta de caldo de gallina disuelta en una taza de agua
- 1 lata grande de crema de leche
- 1 taza de cebolla cabezona cortada en rodajas
- 2 limones
- Estragón, pimienta y sal al gusto.

Preparación

Lavar las rodajas de bagre y agregarles el jugo de los limones y dejar reposar unos minutos. Lavar la cebolla y cortarla en rodajas delgadas. Sazonar el bagre con la pimienta y la sal.

Espolvorear las rodajas de bagre con la harina. Freírlas en aceite caliente dos minutos por cada lado y retirarlas de la sartén. Sofreír la cebolla en el mismo aceite.

Añadir la tableta de caldo de gallina disuelta en el agua, la crema de leche, el estragón, el bagre; cocer a fuego lento durante 15 minutos o hasta que el bagre esté listo. Revisar el sabor y salpimentar si es necesario.

Servir enseguida con rodajas de limón. Acompañar con papa al vapor y ensalada de vegetales.