

FILETE DE MERO AL QUESO



Ingredientes para 5 personas

- 5 Filetes blancos de 200 gms cada uno
- 500 Gms de camarones pelados y desvenados
- 2 Tazas de queso crema
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto
- 1 Diente de ajo triturado
- Vino blanco al gusto
- 1 Pizca de nuez moscada
- 1 Cucharada de mantequilla
- ½ Cucharada de Mostaza
- 3 Cucharadas de pan/cu ó pan rallado
- 3 Cucharadas de aceite vegetal, canola

Preparación

Sazonar los filetes con la sal, pimienta, ajo y nuez moscada. Llevarlos al horno por 10 a 15 minutos a una temperatura de 200°C, ya con el horno precalentado.

En una sartén fundir el queso crema a fuego lento, adicionándole la mostaza, para darle una textura ideal. Bañar los camarones con el jugo de limón, por 10 minutos.

Luego mezcle los camarones y el queso crema y agregue los filetes. Espolvorear con pan rallado.

Servir bien caliente.