

Supremas de Bacalao o Merluza en papillot con Salsa de Boletus i Brie.

INGREDIENTES:

6 Supremas de merluza o bacalao

Lonchas de Brie gruesas

1 Cebolla grande de 200g mas o menos

50g de Aceite

1 Bolsa de setas Congeladas

(dejadas descongelar y secadas con papel de cocina)

100g de agua (se puede aprovechar el agua de descongelar las setas)

100g de leche

100g de nata liquida de cocinar

50g de vino blanco

Sal i Pimienta

PREPARACIÓN:

Preparar 6 hojas de aluminio , untadas con aceite ,poner encima una suprema de pescado salpimentada y poner encima una loncha de Brie y tapar con el papel de aluminio y reservar en la bandeja Varoma.

Poner en el vaso , la cebolla y trocear 4seg a vel 5, bajar los restos que queden en las paredes con la espátula , añadir el aceite y programar 10 minut a temperatura Varoma vel 1 acabado el tiempo añadir las setas y programar 2 minutos temp varoma vel 1 y giro izquierda, añadir una cucharadita de sal y pimienta al gusto, junto con el vino, leche, nata, agua reservada de las setas.

Programar 25 minutos , temperatura Varoma, giro a la izquierda vel 1.

Poner encima el recipiente Varoma.

Cuando termine , sacar el pescado del papel y colocar en una bandeja o en platos individuales y la salsa por encima o en una salsera.



