Merluza com Molho de Manjericão e Batatas Apto celíacos

Ingredientes:

Merluza

2 ou 3 unidades

Manjericão

2 colheres de sopa

Creme de leite

10 colheres de sopa (100 cm3)

Batata descascada

1 unidade

Sal e pimenta

a gosto

Vinho

1 colher de sopa

Modo de preparo

Coloque o vinho, o manjericão, o creme de leite e a merluza
em um dos compartimentos do MultiCocción. No outro, coloque as batatas cortadas em rodelas de ½ cm de grossura.
Tempere as duas preparações, tampe e cozinhe em potência
máxima por 5 minutos. Vire o peixe após 2 ½ minutos.

Uso de ingredientes sem TACC permitidos

Phoca PDF

Phoca PDF