

ENSALADA DE RÓBALO

Rinde: Para 6 personas

INGREDIENTES:

- 1 k de filete de róbalo
- 100 g de queso crema
- ½ taza de nuez picada
- 1 cucharada de mostaza
- 2 manzanas amarillas
- Jugo de limón
- Pimentón al gusto
- Perejil picado para adornar

PREPARACIÓN:

- Lava los filetes de pescado y hiérvelos unos minutos en agua con el jugo de limón, escúrrelos.
- Mezcla el queso crema, la mostaza, la nuez y la crema.
- Agrega la manzana en cuadritos y vierte esta salsa sobre el pescado espolvoreando con pimentón y el perejil finamente picado.

