



<https://www.mepillasquisando.com>



## GALLO A LA CREMA DE QUESO



RECETA PARA MICROONDAS

### INGREDIENTES:

- 1/2 Kg. De filetes de Gallo (pescado). Se puede sustituir por otro pescado blanco.
- 300 cc. De caldo de Pescado.
- 1 Cucharada de Maicena.
- 150 gr. De Queso emmental.
- 3 Cucharadas de Crema de Leche.
- 1 Cucharada de Jerez.
- 1 Limón.
- 1 Yema de Huevo.

### ELABORACIÓN:

Colocamos los filetes de gallo en un recipiente, salpimentamos y agregar el zumo de limón y la cucharada de jerez. Introducimos en el microondas a máxima potencia durante 3 minutos, reservamos. Ahora colocamos el caldo de pescado en un bol, añadimos la maicena, la yema de huevo y batimos. Una vez batido, lo introducimos en el microondas 2 minutos a máxima potencia, añadimos el queso cortado en dados pequeños, la crema de leche y salpimentamos y nuez moscada. Otros 3 minutos más al microondas. Y para finalizas vertemos la salsa por encima de los filetes de gallo y gratinamos.

<https://www.mepillasquisando.com>