

Lamprea al vino blanco

Lamprea al vino blanco

Mas recetas Pescados en <http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php>

Ingredientes:

1 lamprea de 1kg., 1 vaso de vino blanco, 3 cebollas, aceite y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se lava la lamprea y se conserva su hígado y sangre.
- 2) Se pica el hígado y se pelan las cebollas y se cortan.
- 3) Se coloca la lamprea en una cazuela, se añade el vino blanco, la sangre, las cebollas picadas, el aceite, el hígado y sal.
- 4) Dejar a fuego lento durante 1 hora y media.
- 5) Se pone la lamprea en una fuente, se rocía con su salsa colada y lista para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pescados/lamprea-al-vino-blanco-159.php>