

Receta de Lenguado con Jamón y Champiñón

02 Dic 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de pescado que os puede servir para preparar en las próximas fiestas, seguro que quedaréis muy bien con este rico plato de **Lenguado con Champiñón y Jamón**, espero que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Lenguados (según comensales)
- Jamón en taquitos (una o dos bandejas)
- Champiñones laminados (uno o dos botes)
- Zumo de limón (uno)
- Perejil
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner un poquito de aceite en una sartén o plancha y hacer los lenguados
2. Colocarlos en una cacerola
3. En otra sartén poner un chorrito de aceite y refreír los taquitos de jamón y los champiñones con un poco de perejil machacado
4. Volcarlo sobre los lenguados
5. Exprimir el zumo de limón y echarlo sobre los lenguados con el jamón y dejar que todo junto de un hervor
6. Servir los lenguados acompañados de la guarnición de jamón y champiñón y....buen provecho!!!