



PESCADO CON SALSA DE AZAFRÁN 4 porciones

Ingredientes:

- Sal y pimienta, al gusto
- 4 filetes de pescado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ barra de mantequilla
- 2 dientes de ajo, picados
- ½ taza de vino blanco
- 1 cucharadita de azafran
- ¾ de taza de caldo de pollo
- 1 taza de crema
- 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo

Método de Preparación:

1. Salpimienta los filetes de pescado, en una sartén calienta el aceite y fríelos por ambos lados hasta que estén bien cocidos; reserv.
2. En una cacerola caliente funde la mantequilla sofríe el ajo hasta que esté ligeramente dorado, agrega el vino blanco y cocina a fuego medio hasta que reduzca a la mitad el líquido, agrega el azafran, el caldo de pollo, la crema y el consomé, mezcla perfectamente y cocina hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
3. Sirve los filetes de pescado bañados con la salsa y ofrece.

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****