



Róbalo en crust de merey y almendras (para 4 personas)

INGREDIENTES

- 4 Churrascos de róbalo
- 150gr de Merey con sal
- 150gr de Almendras naturales
- 5 papas grandes
- 1 Brócoli
- 4 cdas de Queso crema
- 1 chorrito de leche
- 1 cda de mantequilla
- Nuez moscada al gusto
- Aceite de Coco
- Sal
- Pimienta rosada

PREPARACIÓN

Pela las papas y córtalas en trozos, cocina hasta que estén blanditas.

En un procesador de alimentos tritura el merey y las almendras.

Blanquea las flores del brócoli, pica y reserva.

Salpimenta los churrascos y pásalos por aceite de coco, luego empanízalos con el merey y almendras.

En una plancha o sartén bien caliente, agrega un chorrito de aceite de coco y coloca los churrascos hasta que se doren.

Cocínalos en el horno en modo broil por 5 min.

Haz puré con las papas y agrega queso crema, leche, sal, pimienta, mantequilla, brócoli y nuez moscada. Une todo hasta lograr una consistencia homogénea.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve