

Ingredientes

6 filetes pescado de carne blanca
Sal
Pimienta
Limón
Aceite de olivo
Mantequilla

SALSA MORNAY

30g mantequilla
30g harina
500ml leche
100g queso gruyere
1 cucharadita mostaza Dijón.
Sal
Pimienta
2 duraznos de California picados

Preparación

En una olla derrita la mantequilla, añade la harina y cocine unos minutos.
Agregue la leche y sin dejar de mover deje que espese.
Añade sal, pimienta y la mostaza.
Por último desmenuce el queso y apague.
El calor lo derretirá y se incorporará a la salsa.
Sirva ésta, sobre cada filete y acompañe con una ensalada o la tarta.