



PLATO COMPLETO DE PESCADO



Ingredientes

- 2 lomos de merluza o similar
- 1 bolsa de asar o una cama de lechuga y especias para pescado
- Verduras variadas
- huevos

Preparación

En el recipiente Varoma, aprovechar para hacer una sopa, estofado o crema y colocar en la bandeja grande el pescado metido en la bolsa con sus especias, rellenar con verdura y en la bandeja pequeña poner los huevos. Tiene que haber mínimo 25 minutos de cocción.

En el caso de utilizar lechuga, una vez cocinado el pescado podéis utilizar las hojas de lechuga sazonadas con especias para hacer una salsa para el pescado, poniendo un poco de caldo, las especias y las hojas unos segundos al 10

Juani Abellán Falcó
Presentadora Oficial Thermomix
Tlf. 610856550
Email. jabellanf@gmail.com

<https://www.facebook.com/juani.abellan>

[http://thermomix-
alicante.es/abellanfalconjuanamaria/](http://thermomix-alicante.es/abellanfalconjuanamaria/)