

# Emblanco de pescada con patatas

Publicada por:

[imprimir](#)



- 10 '
- 15 '
- 2

## Modo express

1. Enjuagar muy bien las rodajas de pescada, salarlas y
2. disponerlas en un plato dejándolas un rato para que

3. tomen la sal. Reservar.
4. Pelar y picar las patatas chascándolas.
5. Introducir los ingredientes en la cubeta por este orden:
6. patatas, verduras, agua, un buen chorreón de aceite de
7. oliva, la sal (como las pescada ya lleva, poner menos)
8. Programar Menú Pescado.
9. Al finalizar el cocinado, retirar las verduras, desecharlas y
10. rectificar de sal
11. Servir con un buen chorreón de limón al gusto.

NOTA: En esta receta las verduras se ponen para que el cocinado se impregne de sus sabores, retirándolas cuando finaliza el cocinado sin incorporarlas al emplatar.