

# Pescado a la asturiana

Publicada por:

[imprimir](#)

• 10'

• 5'

• 4



Comentario nutricional

Con la cabeza de pescados blancos como el rape o la merluza junto con alguna verdura puede hacer caldo de pescado. Congélelo y lo reserva para utilizar en otras recetas.

## Modo express

1. Pique el ajo y la cebolla.
2. Sofríalos en el menú Freír/Sofreír a 180º durante 5 minutos.
3. Añada el resto de ingredientes a la cubeta, poniendo el pescado y los mejillones encima. Para acabar, pógrame el menú Pescados.