

# Pescado en salsa muselina a la cerveza

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |  
Dificultad:

## INGREDIENTES

0  
1 Cebollas  
2 Limones  
150 ml Nata  
1 Yema de huevo  
Azúcar  
Harina repostería  
Mostaza - en polvo  
Pimienta negra  
Sal  
6 Merluza - filetes o lenguado  
30 gr Mantequilla  
30 gr Mantequilla  
250 ml Cerveza  
Perejil

## ELABORACIÓN

Picar la cebolla muy finita y sofreírla con la mantequilla unos minutos, añadir la harina y mezclar bien con espátula de madera. Añadir la cerveza, azúcar, sal, pimienta y mostaza en polvo, dejar cocer lentamente hasta que arranque el hervor. Poner los filetes de pescado en esta salsa y dejar cocer a fuego lento unos 10 minutos. Sacar el pescado y ponerlo en una fuente de servir previamente calentada. Colar la salsa, añadir la yema de huevo y la crema de leche, batir y rectificar el punto de sal. Calentar la salsa sin que llegue a hervir. Cubrir el pescado con la salsa y decorar la fuente con rodajas de limón y perejil trinchado.