



presenta

## Rollitos de pescado con costra dulce

### Ingredientes

- 4 filetes de merluza
- 8 Bay Biscuit
- 1 taza de crema de leche
- 2 dientes de ajo
- 1 puñado de perejil
- Ralladura y jugo de 1 limón
- Sal
- Pimienta
- 1/2 copa de vino blanco
- 1 taza de arroz blanco
- Pimentón dulce

### Preparación

Picar el ajo, el perejil y mezclar con la ralladura de limón. Reservar. En una fuente con un poco de aceite, colocar los filetes en forma de rollitos sostenidos con palillos, rellenos de la mezcla de ajo perejil y limón. Salpimentar, bañar el pescado con la crema y cubrir con los biscuits picados tratando de formar una costra por encima.

Por último, agregar el vino y unos hilitos de crema por encima, para ligar.

Llevar a horno fuerte hasta que se dore ( 15' aprox. ) Retirar y servir con timbal de arroz espolvoreado con pimentón dulce, rodajas de limón y perejil.

