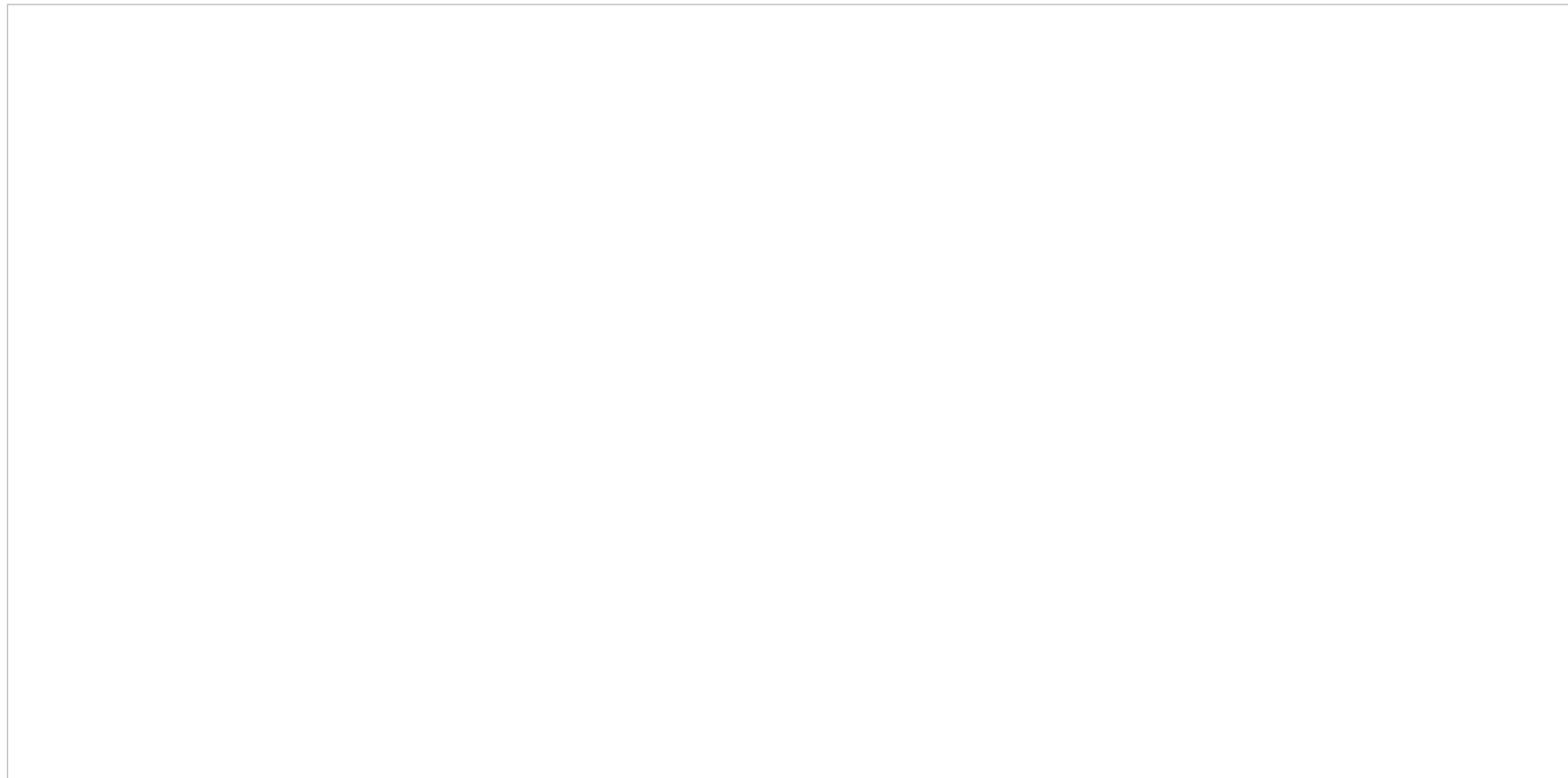


El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Perro del norte con Espárragos y Queso Brugge Prior

Perro del norte con Espárragos y Queso Brugge Prior



Ingredientes:

- 250 g de Queso Brugge Prior rallado
- 800 g de Perro del norte
- 1 l de caldo de pescado
- 1 limón
- 500 g de espárragos
- Sal y pimienta
- 50 g de Brugge Boter (mantequilla)
- 1 vaso de vino blanco seco

Bereiding:

Lavar el pescado por debajo del grifo y secar con papel de cocina, rociar con zumo de limón.

Hervir los espárragos hasta que estén cocidos, pero aún crujientes.

Hervir el caldo de pescado y escaldar el pescado. Colocar el pescado en un plato precalentado.

Filtrar el caldo y agregar el vino blanco a fuego mediano y dejar que se reduzca a 1/3 del volumen.

Agregar la mantequilla y el queso, remover fuerte y sazonar con sal y pimienta.

Empletar el pescado al lado de los espárragos y cubrir con abundante salsa.

4 personen

60 min

Plato principal

2.5

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/perro-del-norte-con-esparragos-y-queso-brugge-prior>