

El queso adecuado se elige en un momento.

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

[Inicio](#) > Filete de pescado con Queso Brugge Jong (Joven)

Filete de pescado con Queso Brugge Jong (Joven)

Ingredienten:

- 4 filetes de pescado (gallineta nórdica o salmón)
- 4 rebanadas de Queso Brugge Jonge (Joven)
- 1 cebolla
- 4 tomates pequeños
- Mantequilla Nazareth
- 30 g de filetes de anchoa en aceite de oliva
- Sal, pimienta y pimentón
- 1 limón
- 200 g de Queso Brugge Oud (Viejo) rallado
- 12 patatas pequeñas
- Perejil fresco

Bereiding:

Rociar los filetes de pescado con el zumo y ralladura de limón.

Cubrir el pescado con las especias, la cebolla y el perejil. Dejar macerar una hora en la nevera en un recipiente cerrado.

Envolver los filetes en las rebanadas de Queso Brugge Jong (Joven) y colocar en un refractario engrasado con mantequilla. Hornear 5 minutos en horno precalentado a 200°C.

Repartir las anchoas picadas sobre el pescado, junto con los tomates cortados sin semillas y el Queso Brugge Oud (Viejo).

Hornear otros 10 a 15 minutos a 200°C.

Hervir las patatas al vapor y decorar con el perejil picado.

Emplatar en un plato precalentado.

4 personen

Plato principal

2.5

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/filete-de-pescado-con-queso-brugge-jong-joven>