

El queso adecuado se elige en un momento.

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

[Inicio](#) > Platija asada con salsa de Brugge Dentelle Caractère

Platija asada con salsa de Brugge Dentelle Caractère

Ingredienten:

- 150 g de Brugge Dentelle Caractère
- 4 platijas
- Sal y pimienta
- 50 g de mantequilla Brugge sin sal

Para la salsa

- 40 g de harina
- 40 g de mantequilla Brugge sin sal
- 1/2 l leche entera
- Pimienta y sal
- Nuez moscada

Bereiding:

- Precaliente el horno a 180°
- Prepare la salsa con harina, mantequilla y leche
- Corte el Brugge Dentelle Caractère en cubos y añádale a la salsa. Agregue pimienta, sal y nuez moscada y remueva hasta obtener una salsa suave. Puede añadir un poco de limón al gusto.
- Corte las judías verdes en trozos pequeños y alargados y cuézalas en agua con un poco de sal hasta que estén resistente a la mordida.
- Corte las platijas en rodajas, colóquelas en una fuente de horno con mantequilla y métalas al horno (precalentado) con la función grill. Condimente con pimienta, sal y tomillo. Tenga cuidado con las platijas, ya que se hacen rápido en el horno.
- Sirva la platija con las judías verdes, salsa abundante y un trocito de limón.

4 personen

30 min

Entrada

1.5

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/platija-asada-con-salsa-de-brugge-dentelle-caractere>