

## Tilapia Gratinada

### Ingredientes para 4 porciones

- 1 kg de filetes de tilapia
- 1 cucharada de margarina
- ½ litro de leche
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 cucharada de queso rallado
- 1/2 copa de vino blanco seco
- 200 g de queso mozzarella



Tiempo de Preparación aproximadamente 50 min

### Preparación

- 1- Limpiar los filetes de tilapia.
- 2- Luego salpimentarlos a gusto.
- 3- Ubicar en una fuente y colocarle el vino blanco.
- 4- Llevar al horno aproximadamente 10 min.
- 5- Hacer la salsa: llevar a fuego la leche y la manteca, cuando rompa el hervor juntar la harina de trigo con la leche, una pizca de nuez moscada y el queso rallado.
- 6- Luego mezclar hasta que la salsa se espese.
- 7- Colocar los filetes sobre la misma y cubrirlos con la mozzarella cortada en fetas, llevar al horno para gratinar.
- 8- Por último colocar en platos.



Fuente: [www.spedrecctc.com](http://www.spedrecctc.com)

*A disfrutar!*