

Pescado al horno con vegetales

Divierte en el fin de semana en familia preparando este delicioso pescado al horno.

Ingredientes

6 Filetes de pescado

Vegetales los que tengas: tomates, hojas de albahaca, zanahorias, brocoli, cilantro, Sal

Pimienta negra

Vinagre de vino blanco

Pimentón dulce, ajo picado y pasta de ajo

Pizca de comino

Salsa inglesa

Preparación

Sazona los filetes con sal, pimienta negra, vinagre de vino blanco, pimentón dulce, pimentón, ajo picado o pasta de ajo, una pizca de comino y cilantro (opcional) y agrega un poco de salsa Worcestershire.

Forra el sartén con papel pergamino y aplique un poco de aceite.

Pon los vegetales en encima de eso sal, aceite y pimienta negra y perejil.

Hornee por aprox. 50min. o hasta que el pescado esté asado

NO es necesario cubrirlo con papel de aluminio.

Redacción La Mañana Digital