

Prepara filetes de pescado empapelados en salsa de ajo y Limón

Ingredientes

- 2 Filetes de Pescado
- 2 Champiñones cortados en rodajas
- Tomatitos
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 3 cucharadas de Cebolla morada
- 1/2 Calabacin cortados en julianas
- Chiles jalapeños en vinagre opcional
- Limon al gusto
- Sal y pimienta
- 1 Cucharadita de aceite de oliva

Instrucciones

- Calienta el horno a 400 grados F.
- En un pedazo de papel para hornear o papel aluminio Coloca los filetes y sal-pimentalos.
- Agrega los vegetales y jalapenos en el centro de los filetes y el aceite de oliva distribuyendolo en todo el pescado. Cierra el papel.
- Hornea por 10 a 15 minutos hasta que el pescado se vea un poco dorado pero todavia jugoso.
- Deja enfriar 3 minutos abre el papel con cuidado y agrega el jugo de limon encima.
- Lo puedes Disfrutar solo o acompañado de arroz. Delicioso!

Con información de mylatinatable.com