Pescado asado especial

Receta Saludable

Fácil | Almuerzo

Ingredientes

- ✔ **1/2 kg** pez palo o gallo
- ✔ **4 hojas** laurel
- ✔ **2 cda** perejil picado
- ✔ **1 cdita** tomillo
- ✔ **2 unidades** limon *(jugo)*
- ✔ **1/2 cdita** pimienta
- ✔ **4 dientes** ajo

Preparación

1. Cortar el pescado en rodajas y colocarlas en una asadera.
2. Mezclar todos los condimentos y verter sobre el pescado.
3. Rociar con el jugo de limón y cocinar en el horno por espacio de 20 minutos.
4. Si se secara, agregar un poquito de agua 10.

Receta creada por **Lic. M. Claudia Sempé** - Nutricionista

"Una buena alimentación es el primer paso hacia una vida más saludable"

Cooking Service
cs@cookingservice.com.ar
15-3685-0038