MOLDE DE PESCADO

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado blanco
- ½ barrita de mantequilla sin sal (45 gr)
- 3 pzas de papas medianas, peladas y en rebanadas delgadas
- 1 pza de pimiento morrón naranja rebanado sin semillas
- 1 pza de pimiento morrón rojo rebanado sin semillas
- ½ pza de cebolla blanca fileteada
- Sal y pimienta molida al gusto

Horno precalentado a 160°C

Procedimiento:

1. Enmantequilla un molde o refractario. Coloca las papas en rebanadas delgadas, que cubran toda la superficie. Espolvorea un poco de sal y pimienta molida.
2. Esparce la cebolla fileteada y los pimientos morrones rebanados. Salpimenta nuevamente al gusto.
3. Salpimenta por ambos lados los filetes de pescado. Colócalos sobre las verduras. Sobre cada filete, coloca un cuadrito de mantequilla.
4. Cubre con papel aluminio y hornea por 40 minutos. Sirve.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	35 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	4