



PESCADO A LA MANTEQUILLA DE AJO

Ingredientes:

• 1 cucharada de aceite de oliva • 1/4 de barra de mantequilla • 3 dientes de ajo picados • 2 cucharadas de perejil picado • 1 cucharadita de hierbas finas • 1 limón, la ralladura y el jugo • Sal y pimienta al gusto • 4 filetes de pescado o salmón

Procedimiento:

1. En una sartén calienta el aceite y funde la mantequilla, sofríe los ajos hasta que doren ligeramente, agrega el perejil, las hierbas, la ralladura y el jugo de limón. 2. Salpimenta los filetes de pescado y fríe con lo anterior hasta que este bien cocido. 3. Sirve y ofrece el pescado.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4