



PESCADO AL HORNO CON MANTEQUILLA DE LIMÓN

Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla a temperatura ambiente
 - 2 cucharadas de ralladura de limón
 - Sal y pimienta al gusto
 - 1 posta de pescado (250g)
 - ½ taza de harina
 - 1 cucharada de aceite de oliva
 - ½ taza de caldo de pescado o vino blanco
 - 3 jitomates, solamente las semillas para decorar
 - Cebollín para decorar
 - 4 dientes de ajo en láminas y fritos, para decorar
- Ingredientes guarnición:
- 2 cucharadas de aceite de oliva
 - ½ cebolla picada finamente
 - 4 dientes de ajo picados finamente
 - 1 cucharada de mantequilla
 - 6 espárragos verdes limpios
 - 3 jitomates sin semilla y picados en cubos
 - ½ taza de vino blanco
 - Sal al gusto

Procedimiento:

1. Para la mantequilla de limón, mezcla la mantequilla con el limón y coloca en un refractario y refrigera durante una hora o hasta el momento de servir. Reserva. 2. Salpimenta el pescado y enharínalo por ambos lados. Calienta el aceite y séllalo, colócalo en un refractario y hornea durante 15 minutos a 180 °C. Reserva. 3. Para la guarnición, calienta el aceite y sofríe la cebolla junto con el ajo, añade la mantequilla y los espárragos y deja en el fuego hasta que los espárragos estén al dente, incorpora el jitomate y el vino deja cocinar hasta que se evapore el alcohol y sazona con sal. Retira del fuego. 4. Retira del horno el pescado, escurre el líquido, viértelo a los espárragos y mezcla, coloca en el centro de un platón los espárragos coloca encima el pescado y con la ayuda de una cuchara o parisien añade un poco de la mantequilla de limón y decora con las semillas de jitomate, el cebollín y los chips de ajo.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

1