



PESCADO AL HORNO CON VERDURAS

Ingredientes:

• ¼ de barra de mantequilla • ½ cebolla fileteada • 1 zanahoria pelada y cortada en rebanadas diagonalmente • 1 papa chica pelada y cortada en rebanadas delgadas • ¼ de taza de aceite de oliva • 1 puño de perejil • 6 nueces • Sal y pimienta al gusto • 4 filetes de pescado

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C 1. En una sartén caliente funde la mantequilla, fríe la cebolla hasta que esté transparente, agrega las zanahorias y las papas, sazona y mueve constantemente durante 10 minutos. 2. Licúa el aceite de oliva con el perejil, la nuez y sal al gusto hasta integrar todos los ingredientes. Salpimenta los filetes de pescado, en un refractario previamente engrasado coloca los filetes de pescado, lo que licuaste y las verduras, tapa el refractario con el papel aluminio y hornea durante 35 minutos o hasta que el pescado esté bien cocido. 3. Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	35 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4