



PESCADO AL HORNO

Ingredientes:

• 4 filetes de pescado blanco • 1 pimiento rojo • 1 pimiento amarillo • 1 pimiento verde • 50 ml de vino blanco • Sal y pimienta • Lechuga desinfectada • 3 Jitomates • 100 gr de champiñones

Procedimiento:

HORNO PRECALENTADO A 180° C 1. Corta los pimientos en tiras, reserva. 2. Salpimenta los filetes de pescado y coloca solamente dos porciones en papel aluminio, agrega la mitad del vino blanco y la mitad de los pimientos. Cierra el papel aluminio y ponlo en una charola. 3. Repite el procedimiento con las otras dos porciones. 4. Hornea 20 minutos, sirve con ensalada. Ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4