



## 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.

<b>Tiempo de preparación:</b>	15 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	20 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4