



PESCADO AMANDINE

Ingredientes:

• ½ barra de mantequilla (45g) • 1 taza de almendras fileteadas • Sal y pimienta al gusto • 4 filetes de lenguado o de cualquier pescado blanco • 3 cucharadas de mantequilla • Perejil picado para decorar

Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla y cuando se funda, agrega las almendras hasta que se doren ligeramente. Reserva. 2. Salpimenta los filetes de pescado, asa los filetes por ambos lados hasta que estén dorados. 3. Ofrece decorando con las almendras y el perejil.

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