



## PESCADO EN SALSA DE SOYA Y LIMÓN

### Ingredientes:

- 5 cucharadas de salsa de soya baja en sodio (75 ml)
- 4 cucharadas de jugo de limón (60 ml)
- 1 cucharada de azúcar
- ¼ de cucharadita de jengibre en polvo
- 1 diente de ajo picado
- ½ cucharadita de pimienta
- 1 ½ cucharadas de salsa inglesa
- 8 filetes de pescado robalo o blanco de Nilo
- 3 cucharadas de aceite de oliva

### Procedimiento:

1. Mezcla la salsa de soya, limón, azúcar, jengibre, ajo, pimienta y salsa inglesa.
2. Marina el pescado en la salsa y refrigera por 30 minutos.
3. Calienta el aceite de oliva y fríe el pescado por ambos lados hasta que esté cocido.
4. Ofrece bañando con un poco de la salsa.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

8