



## PESCADO HORNEADO CON ESCAMAS DE CALABAZA

### Ingredientes:

- 4 piezas medianas de calabaza italiana
- 4 filetes de pescado barbero
- Sal y pimienta al gusto
- 2 piezas de limón
- 4 cucharadas de aceite de oliva

HORNO PRECALENTADO 180°C

### Procedimiento:

1. Corta las calabazas en rodajas y blanquéalas en agua con sal. Reserva.
2. Salpimenta el pescado por ambos lados.
3. En un trozo de papel encerado, coloca un filete de pescado. Cúbrela con rodajas de calabaza, formando las escamas. Exprime el jugo de medio limón y baña con una cucharada de aceite de oliva. Cierra el empapelado. Repite este paso con el resto del pescado.
4. Coloca los filetes empapelados en una charola y hornea por 30 minutos.
5. Sirve y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	25 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	30 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	4