



PESCADO EMPAPELADO

Ingredientes:

- Sal y pimienta al gusto
- 4 filetes de pescado
- ½ taza de jugo de naranja
- 1 limón, sólo el jugo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 hojas de papel aluminio
- ¼ de cebolla, fileteada
- 1 naranja, cortada en rebanadas
- 1 pimiento morrón rojo, sin semillas y cortado en juliana

Procedimiento:

Horno precalentado a 180° C

- Salpimenta los filetes de pescado, mezcla el jugo de naranja con el jugo de limón y el aceite de oliva.
- En una hoja de papel aluminio coloca un filete de pescado baña con la mezcla anterior y añade cebolla, rebanadas de naranja y pimiento morrón, sazona al gusto y cierra perfectamente. Repite el procedimiento hasta terminar con los ingredientes.
- Coloca el pescado empapelado en una charola y hornea durante 35 minutos o hasta que el pescado esté bien cocido.
- Retira del horno y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 Minutos

Tiempo de Horneado:

35 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: