



Pescado con salsa de naranja y perejil

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado blanco
- Sal y pimienta blanca molida al gusto
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ½ pieza de cebolla picada
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 2 tazas de jugo de naranja
- 1 cucharada de fécula de maíz disuelta en 2 cucharadas de agua fría
- 2 piezas de papa cocidas en bastones

Procedimiento:

1. Salpimenta los filetes por ambos lados. Sella en una sartén con una cucharada de aceite por ambos lados. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que se cocinen bien. Reserva.
2. Saltea la cebolla con aceite vegetal. Cuando comience a verse transparente, añade el perejil, el consomé y el jugo de naranja. Cuando suelte el hervor, agrega la fécula de maíz. Permite que espese y retira del fuego. Añade las papas y reserva.
3. Sirve los filetes con la salsa de naranja y las papas. Ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4