PESCADO A LA PARMESANA
4 porciones

Ingredientes:

- Sal y pimienta al gusto
- 4 filetes de pescado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de hierbas italianas
- ¼ de taza de jitomates deshidratados, cortados en tiras
- ¼ de taza de queso parmesano, rallado

Horno precalentado a 180° C

Método de Preparación:

1. Salpimienta los filetes de pescado, en una sartén calienta el aceite y fríe los filetes de pescado por ambos lados hasta que estén bien cocidos; reserva.

2. Coloca los filetes de pescado en un refractario previamente engrasado, espolvorea las hierbas italianas, agrega los jitomates deshidratados y el queso parmesano. Hornea durante 15 minutos o hasta que el queso se derrita.

3. Retira del horno y ofrece,

Tiempo de Preparación: 20 min.
Tiempo de horneado: 15 min.
Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****