



## PESCADO CON MANTEQUILLA DE PEREJIL 4 porciones

### Ingredientes:

- 4 postas de robalo sin piel ni espinas (150 gr c/u, aproximadamente)
- Sal y pimienta al gusto
- 1 barrita de mantequilla suavizada (90 gr)
- 2 cucharadas de perejil picado finamente
- Sal al gusto

### Método de preparación:

1. Mezcla la mantequilla suavizada con el perejil y sal al gusto. Coloca la mantequilla en el centro de un trozo de papel encerado y cierra formado un tubo. Refrigera hasta que sea firme.
2. Salpimenta las postas de pescado por ambos lados.
3. En una sartén caliente, funde dos rebanadas de mantequilla de perejil y coloca el pescado. Sobre cada posta, coloca una rebanada de mantequilla de perejil.
4. Tapa y cocina a fuego medio hasta que el pescado esté perfectamente cocido.
5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Grado de dificultad: \*\*

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