



PESCADO EN SALSA DE NARANJA Y CILANTRO

6 porciones

Ingredientes

- 2 cucharadas de mantequilla
- 4 cucharadas de cilantro, picado
- 1 taza de vino blanco (250 ml)
- 2 naranjas, su jugo y la ralladura
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 6 filetes de pescado blanco
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite
- 4 zanahorias, cocidas y rebanadas
- 1 brócoli, cocido y en ramilletes

Preparación

1. En una sartén caliente la mantequilla y añade el cilantro con el vino blanco, el jugo y la ralladura de naranja. Sazona con el consomé. Mezcla y deja reducir el líquido a la mitad.
2. Salpimenta los filetes. En una sartén caliente el aceite y cocina el pescado por ambos lados. Tapa y deja a fuego bajo por 10 minutos o hasta que el pescado esté bien cocido.
3. Sirve el pescado con la salsa caliente.
4. Acompaña con las verduras cocidas. Ofrece.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 minutos

DIFICULTAD: Muy Fácil