



PESCADO AGRIDULCE

6 porciones

Ingredientes:

- 6 filetes de salmón
- 4 ajos
- 3 cucharadas de mantequilla
- 4 limones Eureka (jugo)
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cucharadas de aceite
- 50 ml de miel
- Arroz para acompañar

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Preparación:

1. Salpimenta los filetes de salmón, coloca el aceite en una sartén y sella los filetes, reserva.
2. A parte en otra sartén derrite la mantequilla, agrega el ajo, el jugo de limón y la miel.
3. Coloca los filetes en papel aluminio con la salsa, cierra el papel; y mete al horno por 15 minutos o hasta que estén cocidos.
4. Sirve con arroz, ofrece.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 minutos

DIFICULTAD: Fácil