

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

PESCADO

FILETE DE PESCADO A LA MOSTAZA

INGREDIENTES:

- 4 Filetes de pescado
- ½ Taza de jugo de limón
- 4 Cucharadas de mostaza Dijón
- 2 Dientes de ajo
- 1 Cebolla grande picadas
- 2 Papas grandes picadas
- 2 Cucharadas de aceite de oliva

PREPARACION:

Remoja la base de un recipiente para horno con el aceite de oliva.

Coloca una camada de cebollas y sobre la cebolla otra de papas.

Enjuaga los filetes de pescado y ponlos sobre las papas.

Une la mostaza con el ajo triturado y baña los filetes.

Hornéalo a 350 grados durante un tiempo aproximado de 12 a 15 minutos.