



CACEROLA DE PESCADO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 4 filetes de pescado
- Perejil
- Sal
- Pimienta
- 4 limones
- Margarina sin sal La Villita
- Queso Manchego La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, el pescado puede ir con queso y queda delicioso.

Primero vamos a cortar nuestros filetes en trozos medianos, después los vamos a dejar remojando en limón. Por otro lado tomamos una cacerola y engrasamos con la Margarina La Villita.

Ahora sí, nuestra cacerola en 2 pasos, ponemos el pescado en la cacerola, salpimentamos, ponemos un poco de perejil y cubitos de Queso Manchego entre cada capa y por encima vamos a poner las rebanadas de queso.

Metemos al horno de microondas unos minutos para derretir y calentar todo. Antes de llevar a la mesa ponemos un espárrago para decorar.

Esta cacerola es perfecta para poner al centro junto con una ensalada fresca.

Me cuentan cómo les queda, amigas.

 LaVillitaMX  @LaVillita