



## FILETE A LA MARGARINA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

### INGREDIENTES

- 1 cabeza de ajo
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta molida
- 4 filetes de tilapia
- 1/2 taza de Margarina sin sal La Villita
- 1 limón

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una comida reconfortante es lo que necesitamos para este clima tan cambiante.

Pelamos los ajos y los partimos por la mitad. Hacemos un puré con ellos y lo salpimentamos; ponemos 2 cucharadas de Margarina sin sal La Villita.

En un plato hondo ponemos el limón y los filetes. Retiramos y untamos la pasta de los ajos, dejamos reposar una hora en el refrigerador.

¡Estamos listas para cocinar! Ponemos la sartén con Margarina sin sal La Villita y colocamos uno a uno los filetes.

¡A comer, amigas! Podemos acompañar con nuestras verduras preferidas.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita