



FILETES DE PESCADO A LA CREMA CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 750 g de filete de pescado
- 4 dientes ajo
- 2 ramitas de perejil
- Sal
- Jugo de 1 limón
- 50 g de queso panela La Villita
- 250 ml de crema

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, para ofrecer a la familia una alimentación variada, qué tal si hoy preparan un rico guiso con pescado.<o:p></o:p>

Primero lavamos el pescado y lo ponemos a marinar con el jugo de un limón. Picamos el ajo y el perejil juntos, tomamos los filetes y condimentamos con sal, ajo y perejil.<o:p></o:p>

Llevamos al horno a 160 °C por 15 minutos y una vez que el filete esté cocido quitamos el excedente de jugo. <o:p></o:p>

Para servir, colocamos el pescado, ponemos crema encima y espolvoreamos el queso.

Esta receta, amigas, es muy fácil, rápida y con ella darán variedad a su menú, además de ayudar a la nutrición de sus pequeños.

 LaVillitaMX  @LaVillita