



PESCADO A LA MARGARINA

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 15 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 6 filetes de pescado blanco
- 1 limón con semilla cortado por la mitad
- Sal y pimienta al gusto
- 3 dientes de ajo picados
- 1/2 taza de cilantro fresco picado
- 1 cucharada de jugo de limón
- 4 cucharadas de Margarina con sal La Villita
- 1 cucharada de aceite de oliva

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, les traigo un pescado con el delicioso toque de sabor que Margarina con sal La Villita tiene para nosotras.

Precaentamos la sartén. Exprimimos el limón sobre los filetes y sazonamos con sal y pimienta. Asamos durante 5 minutos por cada lado.

Limpiamos la sartén y colocamos el aceite, agregamos el ajo y dejamos que suelte su aroma. Incorporamos la Margarina con sal La Villita, el jugo de limón y el cilantro.

Para servir, colocamos la última mezcla encima de los filetes.

¡A la familia le encantará!

 LaVillitaMX  @LaVillita