



PESCADO EMPANIZADO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

- 4 filetes de pescado
- 1 taza de harina de trigo
- 1 barra de Margarina sin sal La Villita
- Leche
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, para los días de cuaresma la Margarina La Villita se ha convertido en mi mejor aliada.

Vamos a comenzar descongelando el pescado, después lo vamos a dejar en un plato hondo con un chorrillo de leche. Por otro lado, preparamos un plato con harina y un poco de sal, pasamos los filetes por esta mezcla y reservamos.

Vamos a prender la lumbre y poner toda la barra de Margarina sin sal La Villita, cuando se derrita, vamos a empezar a poner los filetes. Asegúrense que esté alta la lumbre al principio y después la bajamos para que no nos salté la margarina.

Dejamos unos minutos para que se cocine bien por dentro y tapamos.

Para servir, escurrimos bien y acompañamos con un aderezo y papas a la francesa.

¡Delicioso!

 LaVillitaMX  @LaVillita