



PESCADO EMPAPELADO

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 6 filetes de pescado
- 3 tazas de arroz precocido
- 4 limones amarillos, en cuartos
- 6 ramitas de romero, limpias
- 2 cucharaditas de tomillo
- Sal y pimienta al gusto
- 3 dientes de ajo, finamente picados y fritos

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta te encantará por su sencillez pero gran sabor: en un trozo de papel encerado coloca media taza de arroz, el filete de pescado y los limones. Salpimienta y pon la ramita de romero y un poco de tomillo. Cierra para hacer un paquetito.

Repite este procedimiento hasta terminar con los filetes.

Puedes hornearlos por 15 minutos a 180°C o cocinar en una vaporera, por 20 minutos. Sirve inmediatamente.

 LaVillitaMX  @LaVillita