



## FILETES CRUJIENTES DE DORADO REAL AL HORNO

	<b>Porciones:</b>	2
	<b>Preparación:</b>	25 minutos
<b>***</b>	<b>Dificultad:</b>	Media
	<b>Calorías:</b>	120

### INGREDIENTES:

- 2 filetes de Dorado Real
- 1 tz. de mayonesa
- 1 tz. de queso parmesano
- 1 limón
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Albahaca en polvo

### PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 250 °C durante 10' minutos
2. En un recipiente mezcla la mayonesa y el queso parmesano hasta compactar.
3. Agrega a la mezcla unas gotitas de limón, sal, pimienta y albahaca al gusto.
4. En un recipiente resistente al horno: sazona los filetes con limón y agrega la mezcla de ambos lados.
5. Hornea el pescado durante 30 minutos o hasta dorar. ¡Disfruta!

#### TIP:

Si dejas reposar el pescado con la mezcla por unos minutos, obtendrá más sabor y consistencia.

SIGUE NUESTRAS REDES



@alimentosrealoficial



@AlimentosRealOficial



Alimentos Real Oficial



@alimentosrealtec



@alimentosrealoficial