

Pescado en Salsa de Naranja.

INGREDIENTES:

4 filetes de pescado de su preferencia

6 cucharadas de aceite de oliva extra-virgen

Jugo de 1 naranja

Jugo de ½ limón

Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

- prepare los filetes con el jugo de limón, sal y pimienta al gusto, deje marinar durante 10 minutos.
- Escúrralos y únteles un poco de aceite.
- En un sartén antiadherente cocínelos durante 3 minutos por cada lado.
- Retírelos del fuego y consérvelos calientes.
- En un recipiente, mezcle el jugo de naranja con una pizca de sal y agite.
- Añada el resto del aceite y revuelva enérgicamente con un tenedor hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados.
- Vierta esta salsa sobre los filetes, adorne con rodajas de naranja y sirva inmediatamente.

