elGourmet

Filete de lenguado al horno con hierbas y lima

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lima: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Romero: 3 Ramas
Orégano fresco: 2 Ramas
Lenguado: 1 Unidad
Tomillo fresco: 2 Ramas

Preparación de la Receta

- Corte la lima en rodajas.
- Pique las hierbas.

Armado

- En una placa con aceite de oliva coloque los filetes de lenguado con la piel hacia abajo, sazone con sal y pimienta y espolvoree con *romero*, *orégano* y *tomillo*
- Cocine en horno de ambos lados solo unos minutos.

Presentación

- Sirva los filetes con las rodajas de lima y acompañe con un Riesling seco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/filete-de-lenguado-al-horno-con-hierbas-y-lima