elGourmet

Lenguado con aderezo de alcaparras y almendras

Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Limon: 2 Unidades
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Perejil: 10 g
Alcaparras: 50 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Lenguado en filetes: 4 Unidades
Tomillo: 5 g

Preparación de la Receta

Para empezar

- Cortamos el pescado en lonjas
- Disponemos en una fuente de horno con un hilo de aceite de oliva.
- Cubrimos con zest de *limón*, *perejil* picado, **alcaparras**, sal, pimienta y ramas de *tomillo*.
- Llevamos a un horno fuerte por 3 minutos.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lenguado-con-aderezo-de-alcaparras-y-almendras