Lisa a la parrilla



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca de Hierbas: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Pez Lisa: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Abrimos un poco la parte inferior de 3 lisas, condimentamos con sal por dentro y por fuera, rociamos con aceite de oliva.
- Pincelamos con la *manteca* de hierbas los hierros de la parrilla y colocamos las lisas condimentadas.
- Cocinamos a fuego bien suave y parejo durante 10 minutos.
- Con la ayuda de unas espátulas, damos vuelta y pincelamos con aceite de oliva y *manteca* de hierbas.
- Continuamos la cocción por 7 minutos más y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lisa-a-la-parrilla