

# Pescado a la Mostaza

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Cebolla de verdeo:** 2 Unidades

**Mantequilla:** 1 Taza

**Arvejas:** 1 Taza

**Perejil:** c/n

**Limón para su jugo:** 1 Unidad

**Mostaza:** 1 Taza

**Papines andinos:** 2 Tazas

**Pescado:** 4 Filetes

## Preparación de la Receta

- Picar finamente el *perejil* y reservar
- Salpimentar por ambos lados los filetes de pescado y colocarlos en un refractario
- Untar cada uno con la mitad de la *mantequilla*.
- Mezclar en un tazón la **mostaza**, la otra mitad de la *mantequilla* derretida, una cucharada de *jugo de limón* y *perejil* picado
- *Sazonar* con sal y pimienta, revolver muy bien y reservar.
- Hornearlos filetes de pescado a 350°F (175°C) durante 5 minutos, retirar del horno
- Agregar la mezcla de *mostaza* a los filetes y hornear una vez más durante 10 minutos
- Servir calientes.
- Cocinar los papines andinos (previamente hervidos), salteándolos en *manteca*, junto con las arvejas y la *cebolla* de verdeo picada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pescado-a-la-mostaza>