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