Pescado con pimiento y papas a la mostaza



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad deseada
Mostaza antigua de grano: 1 cda.
Perejil: Cantidad deseada
Sal y Pimienta: Cantidad deseada
Pimiento rojo: 1 Unidad
Papas blancas: 4 Unidades
Pescado: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

asamos el pimiento rojo, cuando est&eacute

- Listo, lo pelamos y lo cortamos en 4 partes.
- Luego, hervimos las papas peladas y en trozos, cuando estén listas las retiramos y le añadimos sal, aceite y una cucharada de **mostaza**, mezclamos bien y lo reservamos.
- Limpiamos el pescado y en una *plancha* lo marcamos por la parte de la piel.
- En una bandeja colocamos una cucharada de puré con *mostaza*, encima el **pimiento** rojo y el pescado con la piel hacia arriba y lo llevamos al horno precalentado a 200°C durante 5 minutos.

Para el emplatado

colocamos las papas, el pimiento y por &uacute

- Ltimo el pescado.
- Picamos un poco de *perejil*, espolvoreamos por encima y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pescado-con-pimiento-y-papas-a-la-mostaza