



## PESCADO ASADO AL LIMÓN

Prepara este saludable y delicioso pescado asado al limón.



### INGREDIENTES

- .2 k Pescado blanco
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 cda. de aceite de oliva
- 2 pieza de limón
- Hierbas de olor al gusto



### INSTRUCCIONES

- Posiciona el pescado sin quitarle la piel.
- Salpimenta el pescado, pinta con un toque del aceite y sella por ambos lados el lomo.
- Verifica que esté bien caliente el sartén.
  
- Perfuma con hierbas y desglasa con jugo de limón.

Termina la cocción en el horno a 200° C.