VEGETALES FRESCOS
hasta tu mesa

Filete de pescado con limón, poro y alcaparra



Ingredientes:

2 Limones
1 Cucharada de mantequilla ó aceite de olivo
1 **Cebolla morada MR. LUCKY** rebanada finamente
1/2 Poro (solo la parte blanca) rebanado muy delgado
2 Dientes de **ajo MR. LUCKY** rebanados
2 Cucharadas de alcaparras
1/2 Taza de agua
4 Filetes de pescado (Blanco ó el de tu preferencia)
Sal y pimienta

Preparación:

1. Rebana finamente uno de los limones, el otro exprímelo sobre los filetes de pescado
2. Parte un trozo de papel aluminio, dóblalo como si fuera una hoja de papel
3. En la parte de adentro coloca el pescado, la mantequilla o el aceite, el poro, la cebolla, las alcaparras, sal y pimienta y encima coloca las rebandas de limón
4. Cierra el paquete y en una cazuela o comal colócalo, deja que se cocine por 15 minutos o hasta que el pepescado esté cocido, esto a fuego bajo.

TIP: Acompaña tu pescado con espinacas fritas en aceite de olivo, sal y pimienta; con un pela-papas saca las cáscaras de queso parmesano y colócalas sobre las espinacas.



GARANTÍA. 100% Riego con Agua de Pozo Profundo

EMPRESA 100% MEXICANA

Todos los Productos **MR. LUCKY** *son seguros:*
www.mrlucky.com.mx

MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio