

MR. LUCKY

VEGETALES FRESCOS
hasta tu mesa

Filete de pescado relleno de espinacas sobre salsa ragú



Ingredientes:

1 Cucharada de aceite de olivo
1 Paquete de **Espinacas POPEYE MR. LUCKY**
1/2 **Cebolla MR. LUCKY** picada finamente
1 Diente de **Ajo MR. LUCKY** picado finamente
4 Filetes de pescado grandes y delgados
1 Frasco chico de salsa Ragú
Queso parmesano rallado





GARANTÍA. 100% Riego con Agua de Pozo Profundo

Preparación:

1. Fríe en el aceite la cebolla hasta que esté transparente
2. Añade el ajo y fríe por 1 minuto más.
3. Incorpora las espinacas y fíelas por 4 minutos revolviendo constantemente.
4. Añade sal y pimienta.
5. Déjalas aparte para que se enfríen.
6. Extiende los filetes de pescado y rellénalos con las espinacas.
7. Asegúralos con un par de palillos para que no se abran.
8. En un refractario coloca la salsa ragú y encima los filetes de pescado.
9. Tápalos con papel aluminio y hornea durante 15 munutos ó hasta que esté cocido el pescado.
10. Antes de servir espolvorea con queso parmesano.

TIP: Puedes hacer receta en la estufa a fuego bajo.

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

EMPRESA 100% MEXICANA

MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio