

VEGETALES FRESCOS
hasta tu mesa

Pescado con salsa de pimientos aceitunas y alcaparras



Ingredientes:

4 Cucharadas de aceite de olivo
4 Filetes de pescado de tu preferencia
2 Cucharadas de jugo de limón
1/2 Taza de pimientos morrones de lata cortados en tiras delgadas
1/4 Taza de aceitunas negras sin hueso rebanadas
4 **Cebollas cambray MR. LUCKY** rebanadas
1/4 Taza de aceitunas verdes rellenas de morrón
2 Dientes de **ajo MR. LUCKY**
10 Hojas de albahaca
1/2 Bolsa de espinacas **Popeye MR. LUCKY**
Sal y pimienta







GARANTÍA. 100% Riego con Agua de Pozo Profundo

Preparación:

1. En 2 cucharadas de aceite con el jugo de limón coloca los pimientos, las aceitunas negras y verdes, las cebollas, el ajo y las hojas de albahaca, déjalo aparte mientras fríes es pescado.
2. En las 2 cucharadas de aceite restante fríe el pescado previamentes salpimientado.
3. Coloca en el plato donde lo vas a servir espinacas.
4. Encima coloca el pescado y baña con la salsa de los pimientos.

EMPRESA 100% MEXICANA

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

MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio