



PESCADOS

Filete de Tilapia al Horno

Filete suave y jugoso, horneado con hierbas y limón. Ligero, rápido y perfecto para cualquier día de la semana.

Tiempo: **25 min**

Dificultad: **Fácil**

Porciones: **4 personas**

INGREDIENTES

4 filetes de tilapia Unimares
2 cucharadas de aceite de oliva
2 dientes de ajo picados
1 limón (jugo y ralladura)
1 cucharadita de orégano
Perejil fresco picado
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200°C.
- 2 Coloca los filetes en una bandeja y báñalos con aceite de oliva, ajo, jugo de limón, orégano, sal y pimienta.
- 3 Hornea durante 15-18 minutos, hasta que el pescado esté opaco y se desprenda fácilmente con un tenedor.
- 4 Decora con perejil fresco y ralladura de limón antes de servir.

Hecha con productos **Unimares** · Camarón y mariscos de calidad

unimares.com/catalogo