



PESCADOS

Pescado en Freidora

Pescado entero crocante por fuera y jugoso por dentro, hecho en freidora de aire, sin necesidad de nadar en aceite.

Tiempo: **25 min**

Dificultad: **Fácil**

Porciones: **4 personas**

INGREDIENTES

1 pescado entero Unimares (mojarra o pargo)
2 patacones o tajadas de plátano verde
1 limón
2 dientes de ajo machacados
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de paprika
Sal y pimienta al gusto
Aceite en aerosol (opcional)

PREPARACIÓN

- 1 Haz cortes diagonales en ambos lados del pescado, para que se cocine parejo y absorba mejor el sazón.
- 2 Frota el pescado con ajo, comino, paprika, sal, pimienta y jugo de limón. Deja reposar 10 minutos.
- 3 Rocía con un poco de aceite en aerosol y colócalo en la freidora de aire a 200°C durante 15-18 minutos, volteando a la mitad.
- 4 Sirve caliente acompañado de patacones y una ensalada fresca de tomate y cebolla.

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

unimares.com/catalogo