



RECETA

Pescado fresco a la plancha con mix de hojas verdes, pimentones, queso de cabra y salsa de albahaca.

INGREDIENTES

Pescado Caballa 4 un.
Aceite Oliva
Sal
Pimienta

Romero
Rúcula
Salvia
Queso de cabra
Pimentón
Limones 2 un.

Hojas Albahaca 1 taza.
Aceite Oliva
Sal

PREPARACIÓN

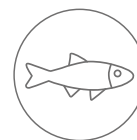
PASO 1 • PESCADO

Lavar el pescado y secar con papel absorbente.
Rociar con aceite de oliva, agregar sal y pimienta a gusto.
Poner a la plancha 15 minutos por lado, junto con los pimentones y limones previamente cortados en cuartos.

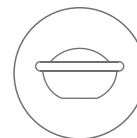
Lavar los ramilletes de hierbas, agregar cubos de queso de cabra, zumo de limón, sal y aceite a gusto. Servir junto con el pimentón y limones asados. Para terminar agregar salsa de albahaca.

PASO 2 • SALSA DE ALBAHACA

Lavar las hojas de albahaca y mezclar con 1/2 taza de aceite de oliva en una licuadora.
Agregar sal y licuar hasta dar consistencia suave.



23 MIN



10 MIN

RECUERDA QUE ESTE PLATO QUEDA MUY BIEN ACOMPAÑADO CON UNA COPA DE SAUVIGNON BLANC TORO DE PIEDRA. PARA MÁS RECETAS COMO ESTAS REVISANUESTRO SITIO WEB WWW.TORODEPIEDRA.COM.



@vinostorodepiedra

www.torodepiedra.com