



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



Emperador con Salsa de Orégano

Rápido y sencillo, ideal para días con prisa

Atención al cliente
901 100 151



Tiempo: 10 min.
MUY FÁCIL

Emperador con Salsa de Orégano

Una actualización de la receta más tradicional de nuestro pescado azul.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 4 Rodajas de Emperador.
- 100 g de perejil.
- 50 g de ajos picados.
- Orégano remojado.
- Limón en rodajas muy finas.
- Sal.

24093

PREPARACIÓN

Colocar en un mortero el perejil cortado fino, los ajos, el orégano, el aceite y la sal. Triturar como si hicieras “all i oli”. Deja macerar.

Mientras hacer a la plancha el Emperador con muy poquito aceite con fuego muy bajito, al mínimo.

Cuando se haya dorado añadir el macerado hecho previamente y las rodajas de limón. Deja cocer 2 minutos.

Acompañar con Arroz 4 Delicias.

Atención al cliente
901 100 151



Tiempo: 10 min.
MUY FÁCIL