

Receta de Panga al Horno con Pimentón

16 Dic 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de pescado, muy fácil de preparar y que seguro será del agrado de tod@s l@s amantes de este pescado, que aunque hay mucha polémica sobre él, no hay nada seguro sobre su consumo.

Ingredientes

- Filetes de panga (uno o dos por comensal)
- Aceite de oliva
- Pimentón rojo
- Sal
- Ajo picado
- Perejil picado

Modo de Preparación

1. En una sartén poner un poco de aceite de oliva a calentar
2. Echar una cucharadita de pimentón y refreír con cuidado que no se queme
3. Añadir una cucharadita de ajo en polvo y otra de perejil picado y remover
4. Precalentar el horno a 200º
5. Colocar los filetes de panga sobre un papel de hornear en la bandeja del horno, echar un poquito de sal
6. Rociar los filetes con la salsa preparada y meter al horno durante unos quince o veinte minutos
7. Servir calientes y.....buen provecho!!!