

Una rica receta de pescado para toda la familia, la merluza Austral es de sabor suave por lo que les gusta a toda la familia, esta receta lleva jengibre así que si es para niños yo recomiendo echarle un poco menos . Este pescado fue un éxito total en mis clases de cocina, le encantó a todas se lo devoraron, y como siempre es muy fácil de hacer simple y de un sabor espectacular!!!!

Merluza Austral en Papillote

Receta

1 kilo de merluza Austral
3 cebollines picados chicos
3 cditas. de jengibre rallado
6 cditas. de aceite de oliva
6 cdas. de salsa de soya
ralladura de limon de pica a gusto
papel mantequilla

Precalentar el horno a 200 grados.

Cortar la merluza en 6 porciones, poner una porción en el papel mantequilla, esparcir 1 cedita. de aceite de oliva por todos lados, luego echar, 1/2 cedita de jengibre, 1 cda. de soya, la ralladura de limón de pica y poner cebollín encima. Cerrar el papel mantequilla como dulce, repetir lo mismo con todos los pedazos de la merluza. Poner los paquetitos en la lata del horno y hornear por 13 minutos.