



## PESCADO CON PIMIENTOS

Conoce como preparar esta Pescado con pimientos

5 porciones porciones / Dificultad baja / 20 minutos

## INGREDIENTES

1 libra de pescado cocido y desmenuzado.  
1 sobre de Naranja Agria MAGGI®.  
1 taza de agua.  
3 cucharadas de Pasta de Tomate MAGGI®.  
2 dientes de ajo cortados en láminas.  
1 cebolla cortada en tiras.  
1 ají pimiento rojo cortado en tiras.  
1 ají pimiento verde cortado en tiras.  
2 tomates maduros cortados.  
1 cucharadita de perejil cortado finamente.  
1 cucharadita de orégano.  
Pimienta blanca molida al gusto.  
Sal al gusto.

## PREPARACIÓN

1. Condimenta el pescado con sal, pimienta y la Naranja Agria MAGGI®.
2. En una sartén grande, calienta un poco de aceite y sofríe la cebolla, los ajíes pimientos y los ajos.
3. Revuelve por unos minutos y añade los tomates, el orégano, sal y pimienta.
4. Incorpora el pescado y vierte la Pasta de Tomate MAGGI® diluida en el agua.
5. Rectifica la sazón y deja cocinar, a fuego lento, durante 15 minutos.
6. Sirve y decora espolvoreando el perejil.