



PESCADO CROCANTE

Conoce como preparar este Pescado crocante

4 porciones porciones / Dificultad baja / 13 minutos

INGREDIENTES

4 filetes de pescado.
Sazón Completo MAGGI®.
1 taza de pan rallado.
¼ taza de maníes tostados triturados.
2 cucharadas de perejil fresco cortadito.
Pimienta blanca molida al gusto.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Adoba el pescado espolvoreándole Sazón Completo MAGGI®.
2. Aparte, en un bol junta el pan, el maní, el perejil, sal y pimienta con media taza de aceite y mezcla bien para homogeneizar los ingredientes y obtener una masa arenosa.
3. Cubre los filetes de pescado con esta masa, como si los empanizaras.
4. Extiende los filetes empanizados en una bandeja apta para el horno y previamente engrasada, y hornea a temperatura alta durante 10 minutos.
5. Una vez listos, sirve de inmediato.