

**Maggi**



## **PESCADO RELLENO CON VERDURAS**

Prepara este delicioso Pescado relleno con verduras

5 porciones porciones / Dificultad baja / 35 minutos

## **INGREDIENTES**

5 filetes grandes de pescado.  
1 tableta de Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®.  
3 tomates cortados en rodajas.  
10 hojas grandes de espinacas.  
1 limón.  
½ taza de vino seco.  
5 cucharaditas de mantequilla.  
Pimienta blanca molida al gusto.  
Sal al gusto.

## PREPARACIÓN

1. Condimenta el pescado con sal, pimienta, vino seco, zumo de limón y la tableta de Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®, previamente triturada y diluida en agua. Reserva.
2. Aparte, en una sartén caliente la mantequilla y sofríe el tomate y las hojas de espinacas con un poco de sal y pimienta. Ten cuidado para no romper los vegetales.
3. Cuando se cocinen las verduras, retira del fuego y reserva.
4. Corta los filetes de pescado a la mitad por lo largo.
5. En un lado, coloca tres rodajas de tomate y dos hojas de espinacas, y tapa con la otra mitad. Repite el procedimiento hasta terminar.
6. Extiende los filetes rellenos en una bandeja engrasada apta para el horno y rocía un poco de aceite por encima.
7. Lleva al horno y deja a temperatura alta durante 15 minutos.
8. Una vez listo, retira y añade un toque más de pimienta.