

PESCADO A LA NARANJA

(Lacides Moreno – Recetas de la Abuela)

Ingredientes

1 pescado por persona

2 tomates grandes

2 cebollas grandes

2 naranjas para jugo

1 limón

1 mandarina en cascotes sin ollejos

½ taza de aceite de oliva

Aceitunas

Salpimienta al gusto

Preparación

Después de limpiar el pescado adóbelo por dentro y por fuera con el jugo de limón, sal y pimienta por un rato

En una bandeja de hornear prepare una base con aceite de oliva, coloque allí el pescado.

Cúbralo con rodajas de tomate y cebolla y báñelo con el resto del aceite

Llévelo al horno precalentado a 300° F durante 20 minutos

En la mitad de la cocción retire la bandeja y añada el jugo de naranja. Prosiga el cocimiento hasta que esté listo

Sírvalo con la salsa y adórnelo con los cascotes de mandarina y las aceitunas