

Pescado marinado con limón y cilantro

Porciones: 2

Tiempo de preparación: 25 minutos

Ingredientes

2 filetes de pescado (cabrilla o mero)
Pimienta al gusto

Para la marinada

1/3 taza de jugo de limón
1/4 taza de cilantro fresco picado finamente
2 cucharadas de aceite de oliva
1 diente de ajo picado finamente

Preparación

Mezcla los ingredientes de la marinada (limón, cilantro, aceite y ajo) en un recipiente (puede ser una bolsa de plástico) y coloca el pescado asegurándote de que quede bien cubierto por la mezcla. Refrigerar por 15 minutos y voltea una vez durante ese tiempo. Retira el pescado de la marinada (desecha la marinada) y cocina los filetes a la plancha o a la parrilla a fuego medio durante 10-20 minutos. Agrega pimienta al gusto.

