



EMPERADOR AL VINO BLANCO

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 4 unidades de filete de emperador
- 40 g de aceite de oliva
- 80 ml de vino blanco
- 10 g de alcaparras
- 1 diente de ajo
- sal

LA PREPARACIÓN

- Quita la piel al pescado. Coloca los filetes de emperador, riega con el vino y el aceite, tapa y cuece en el horno a la máxima potencia 8 minutos, hasta que estén en su punto. Deja que reposen 2 minutos en el horno apagado.
- Reserva el pescado al calor en una fuente. Agrega las alcaparras picadas y mezcla bien con el jugo de cocción. Rectifica de sal y vierte la salsa sobre los filetes.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 0.26 g	Grasas 14.9 g
Kcal 234	Proteínas 21.7 g