Teresa



PLATS PRINCIPALS

Seitó amb llimona al forn

10min 2 racions

Ingredients

- Seitó net i sense espines
- Pa ratllat
- Llimona
- Julivert
- Sal, oli i pebre

Elaboració

1. Preparem el pa ratllat amb la pell de mitja llimona ratllada, julivert trinxat, pebre, un rajolí d'oli i remenem.
2. Amanim el peix amb sal i pebre al gust, el suc de mitja llimona i una mica d'oli.
3. Posem un paper de forn a la safata i el pintem amb una mica d'oli.
4. Arrebossem el peix, el posem a la safata i el reguem amb un fil d'oli per sobre.
5. Forn a 180°C, calor dalt i baix o ventilat, uns 10 minuts.

RECOMANACIONS

Es pot fer amb altres varietats.

Fet amb CookNest



Totes les receptes de Teresa
cooknest.app/@receptesexpress · Instagram @receptesexpress