

Mundo Náutico



Accesorios y afines
Ventas por Internet

www.mundonauticouruguay.com
mail: mundonautico.com@gmail.com
Cel.099087538- Cel.099056341



Ingredientes:

1 corvina

200 gr. de manteca

2 dientes de ajo

Jugo de 6 limones

Sal, pimienta, laurel molido y orégano, romero, tomillo

Preparación:

Abrir la corvina por el lomo, en lugar de por la panza.

Sacar las visceras y lavarla en forma abundante. No hace falta descamarla.

Ponerla sobre la parrilla, con calor suave, del lado de las escamas.

Por otro lado, derretir la manteca y agregarle el jugo de limón, el ajo bien picado y los condimentos. Con esta mezcla pincelar la corvina mientras se asa.

No dar vuelta el pescado. Cuando la piel se separe de la carne ya estará cocido.

La guarnición puede ser: papas asadas, papas noisettes, papas en trozos cuadrados hervidas con aceite de oliva , perejil y albahaca.

Y....Buen provecho!!!!