

## “Pescado en salsa Alexandre”

4 Porciones

### Ingredientes:

Filetes de pescado blanco:	1.6 Lb. (aprox.).
Jugo de naranja:	1 $\frac{3}{4}$ Tazas.
Jugo de limón:	$\frac{1}{2}$ Taza.
Cebolla cabezona roja:	1 (0 media si es grande).
Pimentón rojo:	1 (0 medio si es grande).
Hojas de Albahaca fresca:	Al gusto.
Hojas de orégano fresco:	Al gusto.
Hojas de tomillo fresco:	Al gusto.
Aceitunas sin semillas:	1 $\frac{1}{2}$ Tazas.
Alcaparras:	$\frac{3}{4}$ Taza.
Aceite de oliva:	Cantidad suficiente para la receta.
Mantequilla:	2 Cdas.
Sal & pimienta:	Cantidad necesaria para la receta.

### Preparación:

1. **Marinada:** Herramientas: molde refractario, refrigerador.

Mezcla los jugos de naranja y de limón.

Pon los filetes de pescado en el molde y báñalos con estos jugos.

Lleva al refrigerador por 15 minutos.

2. **Salsa:** Herramientas: tabla de corte, cuchillo de chef, sartén.

Pica los ingredientes de la salsa.

Báñalos con una buena cantidad de aceite de oliva.

Añade: pimienta y sal.

Mezcla.

Derrite la mantequilla en una sartén a fuego moderado.

Sofríe la salsa hasta quebrantar.

Reserva.

### **3. Ensamble:**

Precalienta tu horno a 350oF (175oC).

Retira las piezas de pescado del refrigerador.

Desecha los jugos de la marinada.

Cubre las piezas de pescado con la salsa que preparaste.

Lleva al horno por 15 minutos.

Sirve y disfruta!

Sugerencia de acompañamiento: puré de papa.