Pescado especiado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Cobra



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 filetes de tilapia (500 g)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de pimienta de cayena
- 2 cucharaditas de pimentón dulce
- 1/2 cucharadita de sal

Preparación:

Paso 1

n un bol pequeño, mezcla el pimentón, la cayena y la sal. Calienta el aceite en una sartén grande antiadherente a fuego medio. Condimenta los filetes con la mezcla de especias y cocina hasta que coja color, de 2 a 3 minutos

por lado. Usando un tenedor, desmenuza el pescado en pedazos grandes.