

Huachinango al horno con alcaparras y alpont Italiano

Porciones / número de personas: 4

Tiempo de Preparación: 10 min.

Tiempo de cocción: 25min

Categoría: Comida Italiana

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- 800 g. de huachinango fresco
- 10 alcaparras
- Jugo de 2 limones
- **Alpont Italiano**
- Aceite de oliva

Modo de preparación

- Vertimos el jugo de limón sobre el lomo de huachinango. Lo sazonamos abundantemente con **Alpont Italiano** y aceite de oliva.
- Lo metemos al horno a 180°C. durante 25 minutos.
- Servimos y adornamos con las alcaparras.

* Se recomienda acompañar con arroz y espárragos salteados.

