

SECONDI PIATTI

Pescado encurtido

LUOGO: Sud America / Colombia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1kg di pesce fresco
3 cipolle
3 cucchiari di olio e burro
4 cucchiari di succo di limone
sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il pesce per 1 minuti nell'acqua di cottura, quindi estrarlo velocemente. Il resto degli ingredienti devono essere miscelati insieme e messi a marinare con il pesce. Il pesce deve rimanere nella marinatura per 6 ore prima d'essere mangiato.

Si possono servire carote e sedano come contorno.

NOTE