

Receta Surubí al horno



TIEMPO DE PREPARACIÓN 20 min

TIEMPO DE COCCIÓN 35 min

TIEMPO TOTAL 55 min

INGREDIENTES

- 2 kg de surubí
- 1 cabeza de lechuga
- 1 cabeza de cebolla
- 2 tomates
- 1 limón grande
- 3 cdas de ají molido
- 1 diente de ajo
- ½ cda de pimienta
- Comino y sal a gusto

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Empezamos vertiendo en un bol las 3 cucharadas de ají molido amarillo, el jugo de 1/2 limón y mezclamos. Entonces picamos un diente de ajo y añadimos nuestro ají amarillo. También agregamos la 1/2 cuchara de pimienta y mezclamos.
2. De forma separada fileteamos el surubí y a continuación con el cuchillo punzamos cada filete en múltiples puntos para condimentarlo.
3. Adobamos un lado de nuestros filetes con la salsa de ají amarillo preparada. Entonces ponemos en una bandeja para hornear la parte condimentada del filete de surubí, así pues adobamos la cara sobrante del filete ayudándonos con una cuchara.
4. Ya antes de meterlo al horno agregaremos unas gotas de limón para mejorar la calidad del sabor.
5. Por último hacemos cocer al horno pre-calentado a 150°C por el tiempo de 20 minutos si quiere dorados los filetes, grillar a lo largo de quince minutos pero.