Receta Pescado a la naranja

Porciones

2

Ingredientes

Merluza: 400g

Naranja: 3

Limón: 2

Pimienta

Miel: 2 cda

Mostaza: 1 cda

Sal

Instrucciones

- En una olla exprimir 2 naranjas y 1 limón, añadir la miel y la mostaza y cocinar a fuego medio hasta que espese ligeramente
- Cortar la naranja y el limón restantes en rodajas, ponerlas en el fondo de una bandeja de horno y colocar encima y con la piel hacia arriba el pescado salpimentado
- Poner la salsa por encima y cocinar al horno 15 min @ 180°C