

## Ingredientes

Merluza: 400g

Naranja: 3

Limón: 2

Sal

,  
,  
,  
,  
,  
,  
,

Miel: 2 cda

Mostaza: 1 cda

Maicena: 1 edta

Pimienta

## Instrucciones

- En una olla exprimir 2 naranjas y 1 limón, añadir la miel y la mostaza y cocinar a fuego medio unos 5 min
- Mezclar la maicena con 1 cda de agua, echar a la olla y cocinar 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