
Tollo con champiñones

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 10 filetes de tolo
- 4 tazas de champiñones (laminados)
- 4 cebollines
- 3 cucharadas de aceite
- 2 limones, su jugo
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

Sazonar el pescado y macerarlo en jugo de limón por una hora, en un lugar refrigerado.

En una sartén sofreír en aceite los cebollines por 4 minutos, retirar y reservar.

En una fuente para horno disponer los filetes de tolo, cubrirlos con los cebollines cocinados y los champiñones laminados, corregir sabor y tapar con papel de aluminio; llevar a horno fuerte de 20 a 25 minutos, tener cuidado de que no se seque el pescado, para esto ir agregando líquido (caldo).

Se puede servir acompañado de puré o verduras guisadas.