



Tamra Davis

Pescado a la parrilla con salsa pesto

Comensales: 4

Preparación: 30 minutos

preparación

Cubrir los filetes de pescado (mero, bacalao, salmón o lubina) con aceite de oliva, limón y sal. Plancharlo durante 3 a 5 minutos en cada lado, a tu gusto. Echar el pescado encima de un plato de espaguetis. Echar la salsa pesto “Shrek” encima, con nueces, queso parmesano y albahaca.

Está riquísimo y fácil para hacer.