



CORVINA CON ALMENDRAS NOVIEMBRE

INGREDIENTES

(para 4 personas)

500 gr. de Filetes de Corvina

1 Taza de harina

Aceite de oliva

Almendra fileteada

Zumo de limón

Páprika (pimentón dulce)

Perejil picado y sal

ELABORACION

Lavar los filetes de pescado, secarlos con papel absorbente y condimentar con sal, pimienta y páprika. Enharinarlos ligeramente.

Calentar un poco de aceite en una sartén. Freír 2 minutos por cada lado y colocar la corvina en una fuente caliente.

Incorporar a la sartén las almendras, el perejil, el jugo del limón y rehogar todo 1 minuto a fuego alto.

Verter la salsa sobre el pescado y servir inmediatamente.