



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
20 minutos

## Información Nutricional

Energía:	99 Kcal
Proteínas:	12.6 g
Grasa Total:	4.0 g
Colesterol:	0.0 mg
H. de Carbono:	1.1 g
Fibra Dietética:	0.00 g
Sodio:	266 mg

## PINCHOS DE REINETA AL HORNO

### Ingredientes

- 3 Filetes de reineta
- 1 Tableta de caldo de verduras Come Bien, Vive Bien MAGGI®
- 1 Cucharada de aceite
- ¼ Taza de jugo de limón
- ¼ Taza de vino blanco
- Hojas de laurel
- Pimienta a gusto
- Mondadientes

### Preparación

- 1.- Corta los filetes de reineta a lo largo obteniendo dos trozos, enróllalos de manera simple y déjalos sobre una fuente apta para horno. Reserva.
- 2.- Mientras, en un pequeño bowl desmenuza la tableta de caldo de verduras Come Bien, Vive Bien MAGGI®, añade el aceite, jugo de limón y vino blanco. Revuelve hasta conseguir una pasta homogénea. Pincela los rollos de reineta con esta preparación y reposa durante 10 min. para impregnar todo su sabor.
- 3.- Luego, coloca un trozo de hoja de laurel sobre cada pincho y lleva a horno pre-calentado a 180°C, cocina durante 15 a 20 minutos aprox. hasta cocer completamente, una vez listo retira del horno y sirve acompañado de ensaladas frescas y baña con el jugo del pescado.