



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.