



**ABORDO**<sup>®</sup>  
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



RECETA:



25 MIN



4 PERS



FÁCIL

***Emperador en Salsa***

# Emperador en Salsa

## INGREDIENTES

- 4 centros de emperador **Abordo**
- 200 g de cebolla **Abordo**
- el zumo de dos naranjas
- harina
- aceite de oliva **Abordo**
- sal y pimienta

## PREPARACIÓN

- 1** Salpimentar el pescado previamente descongelado y enharinarlo. Freirlo y reservar.
- 2** En el mismo aceite, poner la cebolla cortada a rodajas finas y sofreirla muy suave hasta que esté blanda.
- 3** Agregarle el pescado y bañarlo con el zumo de las naranjas, dejarlo cocer de 10 a 15 min.
- 4** Adornar el plato con unas rodajas de naranja y servir.

