



# LINGUINNIS CON VERDURAS MIXTAS Y PESCADO ASADO



## INGREDIENTES

- › 240 G DE PASTA
- › 30 G DE CALABACÍN
- › 30 G DE ZANAHORIA
- › 30 G DE BERENJENA
- › 240 G DE PESCADO (EL QUE SE PREFIERA)
- › SAL, PIMIENTA Y ACEITE DE OLIVA AL GUSTO

## PREPARACIÓN

- 1 CORTAR EL PESCADO EN FILETES Y COCINAR EN UN SARTÉN A FUEGO LENTO DURANTE 8 MINUTOS.
- 2 APARTE, TENER LAS VERDURAS CORTADAS EN CUADROS.
- 3 COCINAR LA PASTA DURANTE 12 MINUTOS CON SAL FINA Y, AL ESTAR LISTA, AGREGAR LAS VERDURAS, SAL, PIMIENTA, ACEITE DE OLIVA Y SALTEAR.
- 4 SERVIR LA PASTA COMO ACOMPAÑANTE DEL PESCADO.

¡BUEN PROVECHO!