

PARGO ESTILO CHOMBO

Ingredientes

Pescado pargo

Cebollina, perejil, ajíes verdes y rojos, apio, tomate, recado verde, ajo, ají chombo y limón.

Procedimiento

En la mañana temprano se cubre el pescado con bastante ajo, limón y vino blanco y se deja reposar en la nevera.

Ahora en el pyrex en donde lo vas a hacer, primero lo untas en mantequilla, ahora pon el pescado que tienes preparado, agregale los demás ingredientes bien picados. Mételo al horno a 350º , cuando tiene 20 minutos de estar allí, le agregas mantequilla derretida con ajo, déjalo unos minutos más y lo sirves.