



## PESCADO ADOBADO

### Ingredientes:

- Filete de curbina
- ½ de pasta de Adobo “El buen sazón”
- ½ taza de mayonesa
- Hoja santa (puedes utilizar hoja de plátano, de aguacate, etc.)

### Preparación:

1. Seca los filetes de curbina con toallas de papel para retirar el exceso de agua.
2. Mezcla la pasta del adobo con la mayonesa.
3. Coloca los filetes sobre una cama de hoja santa, posteriormente untalos con la mezcla.
4. Tapa los filetes con hoja santa y hornealos durante 10 - 15 mins.
5. Puedes cocerlo también en un sartén tapado a fuego bajo.