



Pescado al vapor con vegetales

Ingredientes

- 1 filete de pescado blanco (como tilapia)
- ½ zanahoria pelada y cortada en bastones
- 1 calabacín cortado en rodajas
- Jugo de ½ limón
- Sal y orégano al gusto
- 1 cucharadita de aceite de oliva

Preparación

1. Coloque el pescado y los vegetales en una vaporera.
2. Cocine al vapor por 15-20 minutos hasta que el pescado se desmenuze fácilmente.
3. Rocíe con limón antes de servir.

