

# Tilapia picante con limón

2 porciones

## Ingredientes

2 filetes de tilapia u otro pescado blanco  
1 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta  
1 cucharadita de cayena  
1 cucharadita de comino en polvo  
1/2 cucharadita de ajo en polvo  
1/2 cucharadita de orégano  
El jugo de 1/2 limón verde



## Preparación

- Encienda el asador de su horno a fuego alto.
- Mezcle las especias en un tazón pequeño. Espolvoréelas por ambos lados del pescado y masajee suavemente con los dedos para cubrirlo completamente con las especias.
- Coloque el pescado en una fuente para hornear forrada con papel de aluminio.
- Cocine in el asador de 4 a 7 minutos. El pescado se cocinará muy rápido, así que después de 4 minutos, verifique si está listo insertando suavemente un cuchillo de mantequilla en la parte más gruesa. Si pasa fácilmente y el pescado se deshace, ya está. Si el cuchillo encuentra resistencia y el pescado se mantiene unido, devuelva a colocar los filetes debajo del asador por unos minutos más. Una vez que haya hecho esto una o dos veces, podrá saber si el pescado está listo de un vistazo.
- Cuando el pescado esté listo, exprima jugo de limón verde por todas parte. Sirva con arroz o su acompañamiento favorito como elotes picantes.

