



## Pescado ranchero empapelado

**Categoría:** Plato Fuerte, Arroz, Verduras, Pescado, Salsas, Vegetales

Para terminar tu día, este platillo es un clásico obligado.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 taza de Arroz cocido
- 4 Hojas de papel aluminio
- 4 Filetes de pescado blanco
- 8 cdas de Salsa Ranchera La Costeña®
- 1 lata de Ensalada de Verduras La Costeña®
- 2 cdas de Epazote
- 8 cdas de Mantequilla
- 2 Limóns en rodajas
- Sal y pimienta al gusto



### Preparación

1. Extender tres cucharadas de arroz sobre la hoja de aluminio. Colocar un filete sobre el arroz. Servir en cada filete, dos cucharadas de salsa, dos de ensalada de verduras, dos de mantequilla, añadir tres hojas de epazote y tres rodajas de limón.
2. Cerrar por los bordes y hornear a 180 °C durante 10 minutos. Servir caliente.