



## Filete de Chillo

### Ingredientes:

- 1 Lb. de filetes de chillo
- 1 Cda. Aceite de Oliva
- 1 Cda. Jugo de Limón
- 3 Dientes de ajo
- ½ Cda. Pimienta molida
- 1 Limón cortado en rodajas

### Procedimiento:

1. Pre caliente el horno a 375 grados Fahrenheit.
2. Coloque los filetes de salmón en una bandeja para hornear y frote los filetes por ambos lados con el aceite de oliva, jugo de limón, ajo, sal y pimienta.
3. Coloque las rodajas de limón alrededor del pescado, y hornee por 20 minutos.
4. Deje reposar por 5 minutos, exprima el jugo de los limones sobre el pescado y sirva.