# Receta de Panga Al Microondas Con Piquillos

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os dejo una receta facilita que podéis tener hecha en unos minutos, espero que os guste, se trata de panga al microondas con pimientos del piquillo.

## Ingredientes

- Filetes de panga congelados (una bolsa)
- Aceite de oliva
- Sal y azúcar
- Pimientos del piquillo (una lata)

## Modo de Preparación

1. En una fuente para microondas, colocar los filetes con sal por los dos lados
2. Rociar los filetes con un poco de aceite de oliva y desmenuzar una pastilla de starlux de pescado
3. Meter al micro unos minutos hasta que veamos que están hechos
4. En una sartén con un poquito de aceite, dar unas vueltas a los pimientos rociándolos con un poco de azúcar y sal por ambos lados
5. Colocar con los filetes de panga y listos para comer