

## Boga al horno con vegetales

### Ingredientes

- 1 Boga
- 2 limones
- 1 Morrón verde
- Aceite
- Ajo
- Perejil
- Sal
- Pimienta



Tiempo de Preparación aproximadamente 50 min

### Preparación

1. Lavar bien la boga.
2. Colocar escaso aceite en una fuente y ubicar la boga con las escamas hacia abajo.
3. Exprimir los limones y rociar con el mismo la boga.
4. Luego salpimentar a gusto.
5. Llevar al horno hasta lograr que se dore y se desprege la carne de la piel.
6. Retirar del horno y en una mitad de la boga colocar el ajo y perejil fresco picados.
7. En la otra mitad de la boga poner el morrón verde (salteado previamente en un poco de aceite).
8. Colocar nuevamente en el horno durante 5 minutos.
9. Por último colocar en platos la boga y servir.



<http://recetasdekocina.blogspot.com.ar>

*A disfrutar!*