Publicado en *Recetas Saladmaster*
(https://recipes.saladmaster.com)

Cuánto Tiempo se Debe Cocinar el Pescado



Cocina los filetes de pescado, o el pescado entero, 10 minutos por cada 2,5 cm de espesor, medido por su parte más gruesa. Un filete grueso de 2 cm requiere de 7 a 8 minutos de cocción. Una trucha entera de 4 cm se hará en unos 12 a 15 minutos. Pincha el pescado con un tenedor. El filete está listo cuando esta opaco en su parte más gruesa. Cuando cocines un pescado entero, pincha con un tenedor la carne alrededor de la espina. Cuando esta opaca (ya no se ve cruda) y se separa fácilmente de la espina, el pescado está hecho.

Valoración: