

Merluza al horno



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/merluza-al-horno>

Preparación

Ponemos los filetes en la bandeja del horno sobre una cama de patatas cortadas en rodajas finas. Añadimos la cebolla cortada en juliana fina, el tomate rallado, el chorrito de vino, un poco de sal y un chorreón generoso de aceite de oliva virgen extra. Introducimos la bandeja en el horno precalentado a 180° C entre 20 y 30 minutos. A mitad de la cocción poner sobre la merluza parte del jugo.

Debemos comprobar que la merluza y las patatas estén cocinadas pero con cuidado de que no se pase el pescado porque entonces podría quedar seco.



Ingredientes

- 2 Filetes de merluza
- 2 Papas-Patatas
- 2 Cebollas
- 1 poco Sal
- 1 chorrito de Vino blanco
- 1 poco Aceite de oliva
- 2 Tomates

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Rápida, Familia, Plato Principal