

// Merluza al horno con salsa

Pescados
y mariscos
argentinos

19



#el19comepescado



INGREDIENTES

- › 4 filetes de merluza
- › 1 pimiento
- › 1 vaso de tomate triturado
- › Aceite de oliva virgen
- › 1 copa de vino blanco
- › 2 hojas de laurel
- › Sal y pimienta



PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 180°C. Cortar el pimiento en juliana, saltearlo en aceite de oliva a fuego lento hasta que esté tierno. Agregar el tomate triturado, y cocinar unos minutos. Incorporar el vino blanco y dejar a fuego medio para que se evapore el alcohol, removiendo de vez en cuando. Verter la mitad de la salsa en una bandeja de horno con las hojas de laurel. Poner los filetes, salpimentar y cubrir con el resto de la salsa. Hornear a fuego medio. Servir con arroz salteado.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina