

Bonito al horno

Bonito al horno

[Mas recetas Pescados en http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php](http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php)

Ingredientes:

1200gr. de bonito, 3 cebollas, 700gr. de patatas, 1 copa de vino blanco, ajo machacado, 100gr. de jamón, 100gr. de chorizo, 1 pimiento rojo, perejil y aceite.

Pasos a seguir:

- 1) Se corta el bonito en 4 lomos, se les saca las espinas y se lavan.
- 2) Se frotan los lomos con ajo y perejil y se mezclan con el jamón y el chorizo.
- 3) Echar aceite en una cazuela de barro, se agrega el bonito, las patatas, el pimiento rojo, las cebollas cortadas en rodajas y una copa de vino blanco.
- 4) Se introduce en el horno 45 minutos a temperatura baja y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pescados/bonito-al-horno-128.php>