



Merluza al horno

# Merluza al horno

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

## Ingredientes:

800gr. de merluza, 1 cebolla, 2 tomates, agua, pimienta blanca molida, aceite de oliva, harina y sal al gusto.

## Pasos a seguir:

- 1) Se limpia, se seca y se corta la merluza en rodajas.
- 2) Salar la merluza.
- 3) Se rebozan las rodajas de merluza en un plato con harina y se colocan en una fuente refractaria.
- 4) Se pela la cebolla y se pica.
- 5) Se escaldan los tomate, se pelan y se hace puré con ellos.
- 6) Se cubre el pescado con el puré de tomate y la cebolla.
- 7) Salpimentar y rociar con un chorro de aceite y un poco de agua.
- 8) Se lleva la fuente al horno, a una temperatura media y se deja unos 20 minutos.
- 9) Retirar del horno y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pescados/merluza-al-horno-160.php>