



Merluza al horno

Ingredientes

- 2 colas de merluza congelada
- 4 patatas grandes
- 2 cebollas
- un vasito de vino blanco
- 1 limón
- aceite de oliva
- sal y pimienta.

Preparación

Dejar descongelar las colas de merluza dentro de la nevera el día anterior .

Limpiar y escamar la merluza .

Precalentar el horno a 220°C .

Mientras, poner un poco de aceite en una placa de horno, salpimentar la merluza y poner en la placa .

Con un cuchillo bien afilado hacer unos cortes en las colas y poner dentro de cada uno de ellos una rodajita de limón .

Pelar y partir las patatas y las cebollas en rodajitas finas y colocar alrededor de la merluza .

Salpimentar las patatas y echar un chorrito de aceite por encima .

Meter en el horno durante 10 minutos, añadir el vasito de vino blanco y poner en el horno otros 20 minutos más .

Es importante controlar que no se quede sin líquido para que no quede muy seco, si fuera necesario añadir un poco de agua durante el horneado .

.