



Lomos de merluza en salsa de albahaca

Ingredientes

- 4 lomos de merluza
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates
- sal
- pimienta
- albahaca
- 8 cucharadas aceite

Preparación

En una fuente apta para microondas poner 3 cucharadas de aceite y extender para que cubra el fondo .

Añadir la cebolla picada en aros finos cubriendo bien el fondo .

picar el ajo muy fino por encima de la cebolla .

Meter al microondas 900 W 4 minutos .

Colocar encima de la cebolla los lomos de merluza, salpimentar y la albahaca .

Echar por encima de los lomos el aceite restante .

Partir los tomates en rodajas y colocar encima de los lomos .

Meter en el microondas 6 minutos .

Servir .

.