



<https://www.mepillasguisando.com>



## 1233 - BONITO ENCEBOLLADO



### INGREDIENTES:

- 1 kg. de Bonito en rodajas de 1 cm de espesor.
- 1 Cebolla grande.
- 2 Hojas de Laurel.
- 2 Dientes de Ajo.
- ½ Vaso de Leche.
- 4 Cucharadas de aceite de oliva.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- Sal.

### ELABORACIÓN:

Cortamos la cebolla en rodajas. Picamos los ajos bien finos. El bonito lo ponemos en una fuente de horno con la leche, sazónándolo. En una sartén ponemos el aceite, los ajos y la cebolla al fuego. Cuando están bien dorados, añadimos las dos hojas de laurel, regamos todo con el vino y se deja cocer hasta que esté consumido casi del todo. Ponemos todo por encima del bonito y metemos la fuente a horno fuerte durante 12-15 minutos.

**FACEBOOK: Cocina Española Casera**