



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1286 - MERLUZA EN SALSA ROJA



### INGREDIENTES:

8 Rodajas de Merluza de la parte central.  
400 gr. de Pimientos rojos.  
5 Tomates maduros.  
2 Cebollas.  
4 Dientes de Ajo.  
Sal y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Sazonamos las rodajas de merluza y se colocamos en una fuente untada con un poco de aceite, dejándolas reposar un rato. Fileteamos la cebolla y freímos en aceite, junto con los dientes de ajo partidos por la mitad. Cuando se hayan dorado, se agregan los pimientos limpios de semillas y cortados en tiras, los tomates pelados, sin semillas y troceados, se sazona y se continúa cocinando hasta que el tomate esté hecho. Luego pasamos el conjunto por un chino y se recoge la salsa en una cazuela. Las rodajas de merluza se introducen unos minutos en el horno en la misma fuente en que están y luego se pasan a la cazuela, cubriéndolas con la salsa que ésta contiene y acabando la cocción a fuego suave. También pueden prepararse rebozándolas en harina y friéndolas en una sartén a fuego suave, cubriéndolas luego con la salsa y dejándolas cocer un poco en ella para que tomen sabor. Acompañamos con patatas fritas de palillo.

**FACEBOOK: Cocina Española Casera**