

# Pescado en salsa de cebolla

## Ingredientes:

- ACEITE DE OLIVA (9.08 gr.)
- ZUMO DE LIMÓN NATURAL (5 gr.)
- SAL COMÚN DE MESA (0.9 gr.)
- CEBOLLA CRUDA (14 gr.)
- ZANAHORIA CRUDA (18 gr.)
- HARINA DE TRIGO (13.68 gr.)
- VINO DE MADEIRA (GLASSFUL) (6.84 gr.)
- AJO CRUDO (3 gr.)
- VINAGRE (4.6 gr.)
- AGUA DEL GRIFO (35 gr.)
- MERLUZA FRESCA (MERLUCCIUS SPP) (150 gr.)



## Preparación:

cocción en horno del pascado. Mezclar el resto de ingredientes para elaborar la salsa.

## Datos de Interés:

<b>Creado por:</b>	Nutriplato ( <a href="mailto:info@nutriplato.es">info@nutriplato.es</a> )
<b>Categoría:</b>	Pescados y Mariscos
<b>Tratamiento:</b>	HORNEADO/ASADO
<b>Intensidad:</b>	MEDIO
<b>Peso Total:</b>	270 gr.
<b>Comensales:</b>	1
<b>Tags:</b>	
<b>Observaciones:</b>	