

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:

Creado por:	Nutriplato (info@nutriplato.es)
Categoría:	Pescados y Mariscos
Tratamiento:	HORNEADO/ASADO
Intensidad:	MEDIO
Peso Total:	270 gr.
Comensales:	1
Tags:	
Observaciones:	