

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 2 tomates medianos
- 1 cebolla
- 1 cucharada de tomate frito
- cucharadita de comino
- ½ cucharada de cilantro
- tabasco al gusto
- ¼ cucharadita de pimienta molida
- 1 cucharada de zumo de limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 filetes de merluza
- ½ taza de queso mantecoso rallado

**Preparación:**

## Paso 1

Picar la cebolla y el cilantro fino. Pelar los tomates, sacar las semillas y picar fino. Calentar el horno a temperatura media. Pincelar una fuente para horno con aceite. Mezclar en un bol los tomates con la cebolla, salsa de tomates, comino, cilantro y tabasco. En otro recipiente juntar la pimienta, jugo de limón y aceite. Colocar los filetes de pescado dentro de la fuente. Untar cada filete con la mezcla de limón y pimienta y cubrir con la mezcla de tomates. Espolvorear con el queso rallado y hornear durante 15 minutos.