LOMO DE MERLUZA CON SALSA DE TOMATE Y GULAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia García



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Utilizar salsa de tomate casera

Descripción:

Se trata de una receta muy secilla de preparar y rápida.

Ingredientes para 2 personas :

- Salsa de tomate
- 6 tomates rojos
- 1 pimiento verde
- 1 lomo de merluza
- 2 patatas
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de mahonesa Calvé
- gulas
- vino blanco
- aceite de oliva
- sal

Preparación:

Paso 1

PARA LA SALSA DE TOMATE: Pelar los tomates(muy maduros) y cortarlos en dados, añadir pimiento verde troceado y media cebolla. Añadir una pizca de sal y sofreir a fuego lento Una vez sofrito, la salsa de tomate se puede batir, dependiendo de la textura deseada. PREPARAR EL HORNEADO: Pelar y partir las patatas, lavarlas y cortarlas en rodajas finas para el fondo de la bandeja. Añadir un poquito de aceite de oliva e introducir en el hormo, precalentado a 200ºc Cuando las patatas estén doraditas, anadir el lomo de merluza, el vino blanco mezclado con un poquito de agua, que iremos añadiento sobre el pescado según se vaya haciendo en el horno. Cuando veamos, según la rapidez de cada horno, que el pescado está casi hecho(se puede comprobar pinchándolo, añadimos sobre el lomo las cucharadas de mahonesa y transcurridos 3 minutos, la

salsa de tomate y las gulas. Dejar reposar en el hormo 3 minutos y servir.