

Será por recetas



Congrio con tomate

Pescados, Recetas fáciles



4 Personas



45 Minutos



Fácil



Enviada el 19/10/2012

Ingredientes

- 750 g de congrio abierto y cortado en rodajas
- 1 limón
- Pimienta
- Cebolla
- Aceite
- Tazón de salsa de tomate
- Ajos
- Sal

Elaboración

Disponer en una fuente refractaria amplia de fondo, las rodajas de congrio en una sola capa, espolvorear sal y pimienta y regar con 2 cucharadas de aceite y el zumo de 1 limón.

Dejarlo reposar y meterlo al horno 10 minutos. Hacer una salsa de tomate bien espesa, con cebolla y ajo de base. Verter ahora la salsa sobre el congrio y medio vaso de agua para aumentar el caldo.

Dejar cocer en el horno un rato más, hasta que se reduzca el caldo y esté el congrio bien pasado. Servir caliente.



Autor receta de Congrio con tomate

RaspBerry



Valoración 4/5



52 Recetas publicadas



Miembro desde 03/04/2012