



MERLUZA CON PATATAS Y PEREJIL

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de merluza - rodajas
- 200 g de cebolla
- 400 g de patata
- 2 unidades de limon
- 5 g de perejil
- 40 g de aceite de oliva
- sal

LA PREPARACIÓN

- Pelar, lavar y cortar en dados las patatas.
- Pelar y cortar en juliana la cebolla.
- En una cazuela de barro, guisar las patatas y las cebollas con el perejil picado, un chorro de aceite, el zumo de limón y medio vaso de agua. Salar al gusto. Poner las rodajas de merluza. Cocer unos 15 minutos con la cazuela tapada.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| Hidratos de carbono 15.4 g | Grasas 12.6 g |
| Kcal 255 | Proteinas 17.9 g |