PESCADILLA ENCEBOLLADA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de pescadilla
- 800 g de patata
- 300 g de cebolla
- 100 ml de vino blanco
- 40 g de aceite de oliva
- sal
- perejil

LA PREPARACIÓN

- Asar las patatas en el horno, envueltas individualmente en papel de aluminio, con un chorrito de aceite y sal.
- Pochar la cebolla en una sartén con un chorrito de aceite de oliva. Cuando esté blanda, añadir el vino, salar y remover durante unos minutos.
- Colocar las pescadillas en una fuente de horno, untada con aceite. Echar por encima la cebolla y espolvorear con perejil picado.
- Hornear durante unos 15 minutos,
- Servir la pescadilla con la cebolla. Acompañar con las patatas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 32.4 g	Grasas 11.4 g
Kcal 344	Proteinas 23.6 g