



# MERLUZA CON SALSA DE PIMENTOS

## INGREDIENTES (4 raciones)

- 1 bote de pimientos del piquillo
- 1 cebolla
- 1/2 vaso de vino blanco
- 4-8 filetes de merluza (dependiendo del tamaño)
- Aceite, sal y pimienta

## PREPARACIÓN

1. Pica la cebolla y sofríe en una sartén hasta que esté dorada
2. Añade los pimientos escurridos y el vino
3. Cocina a fuego medio un par de min. para que el vino evapore su alcohol
4. Mientras tanto, cocina la merluza como más te guste (plancha, vapor...)
5. Tritura los pimientos y la cebolla para hacer la salsa
6. Calienta 1 min la salsa junto con la merluza, y sirve. Riega con un chorrito de aceite y una pizca de pimienta