



PESCADO AL HORNO CON PATATAS Y VERDURAS (2P-2,5HC-2G)

Pescado blanco al gusto (merluza, bacalao, etc.) con patatas y verduras al horno

 45 minutos

 1 porción

INGREDIENTES

- 250 gramos de merluza, cruda o 250 gramos de bacalao, fresco, crudo
- 300 gramos de patata, cruda
- 1 unidad mediana de pimiento rojo, crudo [210 g]
- 1 unidad pequeña de pimiento verde, crudo [80 g]
- 1/2 unidad mediana de cebolla blanca, cruda [70 g]
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra [18 g]
- 1/4 unidad mediana de limón, crudo [46 g]

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Cortamos las patatas en gajos medianos y el pimiento en rodajas y la cebolla en juliana, añadimos sal y el aceite y mezclamos bien.
- 2º Ponemos las patatas y las verduras en el horno hasta que estén hechas (unos 25-30 min a 180°C).
- 3º Cuando pasen 20 minutos de la cocción de las patatas añadimos el pescado y dejamos cocinar unos 10-15 minutos más o hasta que esté hecho el pescado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [904 g]	% DDR
ENERGÍA	76 kcal	685 kcal	34 %
PROTEÍNA	6 g	55 g	110 %
H. CARBONO	7 g	60 g	23 %
AZÚCARES	1 g	6 g	7 %
GRASA	3 g	24 g	34 %
GRASAS SATURADAS	0 g	4 g	19 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	11 g	45 %
SODIO	29 mg	262 mg	11 %