



PESCADO BLANCO ASADO CON TOMATE

 40 minutos 1 porción

INGREDIENTES

- Lubina / _Dorada/ Bacalao / Merluza
- 2 dientes de ajo, crudo [8 g]
- 1/2 unidad mediana de cebolla blanca, cruda [70 g]
- 100 gramos de tomate, pelado y triturado, enlatado
- 1/2 vaso de vino blanco, 11° [50 g]
- Pimienta molida
- 1 cuchara de postre de aceite de oliva, virgen extra [5 g]
- Perejil

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Picar muy fina la cebolla pelada y filetear los dientes de ajo, no muy finos porque los vamos a retirar una vez cocinados. Procurar que el pescado esté atemperado un poco fuera de la nevera, y bien seco.
- 2º Calentar un poco de aceite de oliva en una buena cazuela o sartén antiadherente para dorar las piezas de pescado, vuelta y vuelta, comenzando por la piel, si la tuvieran. Dos minutos por el lado de la piel y un minuto más, a temperatura alta, será suficiente. Retirar con cuidado y reservar en un plato aparte.
- 3º En la misma cazuela, añadiendo un chorrito pequeño de aceite si fuera necesario, tostar el ajo con una pizca de sal, hasta que esté bien dorado y fragante. Retirar, o dejar alguna pieza si se desea. Añadir la cebolla con el laurel y un poco de sal, remover a fuego fuerte un minuto, bajar la temperatura y dejar pochchar unos 10-15 minutos.
- 4º Añadir la pasta de tomate o tomate concentrado, el tomate en conserva y remover bien. Salpimentar ligeramente, añadir la cayena machacada con los dedos -si lo queremos picante- y cocinar, machacando el tomate para convertirlo en casi puré, durante unos 5 minutos. Añadir el vino y continuar la cocción a fuego lento unos 15-20 minutos más, hasta que haya reducido bastante.
- 5º Retirar el laurel y devolver el pescado a la cazuela, meneándola con suavidad para que se integre en la salsa. Tapar y dejar cocinar todo junto unos 5-8 minutos. Podríamos añadir también un puñado de gambas congeladas peladas o unas almejas limpias. Servir con perejil o cilantro fresco picado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [378 g]	% DDR
ENERGÍA	75 kcal	283 kcal	14 %
PROTEÍNA	9 g	33 g	66 %
H. CARBONO	3 g	10 g	4 %
AZÚCARES	3 g	10 g	11 %
GRASA	2 g	8 g	12 %
GRASAS SATURADAS	0 g	1 g	7 %
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	3 g	11 %
SODIO	59 mg	221 mg	9 %