

# *Salmón Provençal*

## *Ingredientes*

Para 6 personas:

1,2 kg de salmón (filetes o pescado entero)

1 cebolla

1 brick de 500 mL de coulis de tomate

20 aceitunas negras sin hueso al estilo griego

Aceite de oliva

Sal, pimienta, hierbas provenzales

## *Preparación*

Coloca el pescado en una fuente para horno.

Cubrir con coulis de tomate

Sal, pimienta, espolvorear con hierbas provenzales (o eneldo)

Añadimos un chorrito de aceite y metemos al horno a 180°C durante 30 minutos.

## *Acompañamiento*

Arroz, limón.