

# *Salmón provenzal*

## *Ingredientes*

Para 6 personas:

1.2 kg de salmón (redes o pescado entero)

1 cebolla

1 ladrillo de 500 ml de tomate coulis

20 aceitunas negras en griego conducido

Aceite de oliva

Sal, pimienta, hierbas de la provención

## *Preparación*

Coloque el pescado en una fuente para hornear.

Cubrir con coulis de tomate

Sal, pimienta, espolvoree con hierbas de provenciones (o eneldo)

Agregue una llovizna de aceite y coloque en el horno, 180 ° C durante 30 minutos.

## *Acompañamiento*

Arroz, limón.