

# *Salmón Provenzal*

## *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.