

Ingredientes

Merluza: 400g (2 lomos)*

Patata: 2

Cebolla: 1

Mantequilla: 1 cda

*lubina, bacalao... Pescado blanco

, , , , , , , , , ,

Mostaza: 2 cda

Vino blanco: 1/2 vaso

Limón: 1/2

Sal

Instrucciones

- Cortar las patatas y la cebolla en rodajas y untar con la mantequilla derretida, 1 cda de mostaza y sal
- Cocinar las verduras al horno 20 min @ 200°C
- Añadir el vino y hornear 10 min
- Sazonar el pescado con 1 cda de mostaza, el zumo del limón y sal
- Poner en la bandeja y cocinar 10 min