

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.