Merluza al horno con almendras

Dificultad:
fácil
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 1 ración

- 1 lomo de merluza
- 40 g de cebolla tierna
- 100 g de patata
- 5 tomates cherry
- 30 ml de vino blanco
- 60 ml caldo de carne
- Aceite de oliva
- Aceite de almendras
- Sal
- Pimienta negra

/ Preparación

- Cortar la cebolla en aros muy finos y la patata tipo chip, con un grosor de unos 3 mm.

- En una sartén con aceite bien caliente, freír la cebolla y la patata hasta dorar. Salarlas y reservar.

- Freír los tomates cherry, pelarlos y reservar.

- Disponer en una fuente de horno dos capas de patatas chip y encima la cebolla.

- Colocar encima la merluza, previamente lavada, y salpimentarla.

- Regar con el vino y el caldo de carne.

- Repartir alrededor los tomates cherry.

- Tapar la fuente con papel de aluminio y cocinar a 200º durante unos 10 minutos.

- Antes de servir, regar con el aceite de almendras que podemos elaborar en casa fácilmente si mezclamois aceite de oliva, almendras crudas y ñora con la batidora de

mano.