

BRUIXA AMB PICADILLO DE VERDURES

Ingredients per a 4 persones (425 calories per ració)

1,5 kg de Bruixa tallada a filets

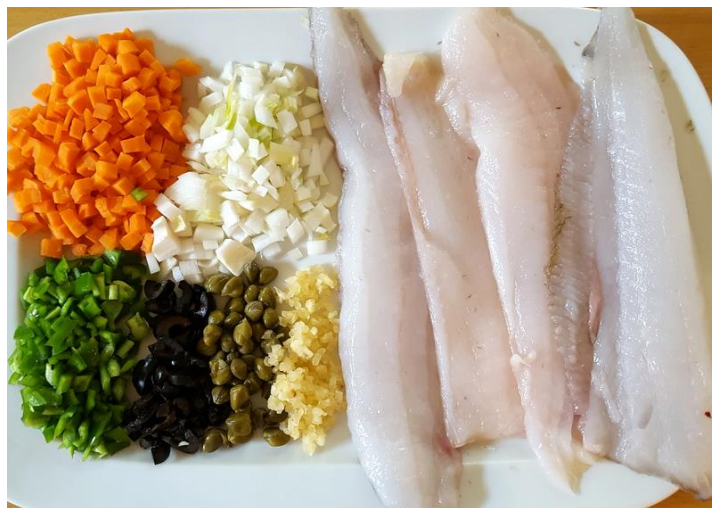
Una ceba, una pastanaga i un pebrot verd picolats

4 grans d'all i 12 olives negres també picolats

2 cullerades de postres de tàperes i una mica de pebre vermell dolç

En una paella sofregiu amb oli d'oliva totes les verdures tres o quatre minuts; al final, saleu, tireu-hi un rajolí de vinagre i una mica de pebre vermell dolç.

En una plata d'enfornar escampeu una mica del sofregit, col·loqueu a sobre els filets de peix salats i aboqueu a sobre la resta del sofregit. Enforneu 8 minuts a 200 graus.



Ingredients



Bruixa amb picadillo de verdures