

SALMONETES AL HORNO RELLENOS DE QUESO Y ACEITUNAS CON SALSA DE ALBAHACA

ALMUERZO

INGREDIENTES 4 PERSONAS

- 4 salmonetes de 200 g
- 100 g de queso de bola semi curado o curado
- 100 g de aceitunas negras de Aragón
- 30 g de hojas de albahaca
- 10 g de perejil en hojas
- 15 ml de agua
- 50 ml de aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Filetear los salmonetes abriéndolos por la mitad y dejarlos en 2 filetes limpios de espinas y escamas.
2. Poner, en una bandeja de horno cubierta con un poco de aceite de oliva, un filete de salmónete con la piel hacia abajo, rellenarlo de queso de bola semi curado o curado y aceitunas negras de Aragón y colocar encima el otro salmónete con la piel hacia arriba.
3. Hornearlo aproximadamente 5 minutos a una temperatura de 180 °C.
4. Para hacer la salsa, mezclar y triturar la albahaca, el perejil, los piñones, el agua y el aceite. Pasar por un colador y añadir sal.

