



## \*\* *Pejerreyes a la sureña*

(Para 10 personas)



### INGREDIENTES

- 30 pejerreyes limpios (sin cabeza, vísceras ni espinas)
- 3 cebollas grandes
- ½ kilo de longanizas (cortadas en rodajas delgadas)
- 3 dientes de ajo (picado)
- 4 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de aceite
- 3 limones (jugo)
- 1 taza de vino blanco
- 4 cucharadas de perejil (picado fino)
- Sal y merquén



### PREPARACIÓN

Macere los pejerreyes con un poco de sal, merquén y jugo de limón, reserve en lugar refrigerado (mínimo 10 minutos).

En una cacerola dorar en aceite la cebolla junto al ajo, luego agregar las longanizas, sazone a gusto con sal y merquén y cocine por 5 minutos, incorpore vino blanco y reduzca a la mitad.

En una fuente para horno disponer la preparación con longaniza, sobre esta los pejerreyes con mantequilla, llevar a horno medio por 8 minutos y espolvorear perejil antes de servir.