



** *Salmón a la vizcaína*

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 10 filetes de salmón (200 gr)
- 2 tazas de salsa de tomates
- 2 cebollas medianas
- 2 pimientos rojos medianos
- 3 tomates maduros
- 2 cucharadas de perejil picado
- Sal y pimienta a gusto



PREPARACIÓN

Condimente los filetes de salmón con sal y pimienta, en una sartén sofría las cebollas y los pimientos cortados en tiras finas, agregue el tomate cortado en cubos pequeños, cocine por unos minutos y vierta la salsa de tomate, lleve a hervor y disponga de los filetes de salmón en una fuente, cubra con la salsa vizcaína y lleve a horno medio por 18 minutos, agregue perejil picado fino, sirva caliente.

