

*** *Corvinilla gratinada*

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 2 kilos de corvinilla (sin vísceras ni cabeza)
- 2 cebollas
- 2 pimientos morrones
- 5 tomates maduros
- 3 tazas de choclo (desgranado)
- 1 taza de vino tinto
- 1 taza de salsa de tomates
- 10 huevos
- 3 cucharadas de aceite
- Hoja de laurel
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

En una olla o cacerola sofreír la cebolla y el pimiento cortados en tiras delgadas; agregar el tomate en cuadros grandes sin las semillas, salpimentar a gusto e incorporar el vino y las hojas de laurel; cocinar sin dejar de revolver hasta que el tomate rompa. Agregar la salsa de tomate y el choclo, seguir cocinando a fuego lento por 10 minutos (si es necesario agregar un poco de caldo a la preparación).

Dividir el pescado en 10 porciones iguales, disponerlas en una fuente para horno, cubrir con la preparación anterior y llevar al horno por 10 minutos, a fuego medio.

Al servir, colocar la corvinilla, cubrir con la salsa y sobre esta un huevo frito.

