



## **CORVINA CON VERDURAS**

**MAYO**

### **INGREDIENTES**

(para 4 personas)

1 corvina mediana por persona

Berenjenas

Calabacín

Cebollas

Pimiento verde

Ajos

Limón

Sal

### **ELABORACION**

En una sartén dorar los 2 ó 3 dientes de ajos, ½ kg de cebollas, un pimiento de asar. Cuando estén blandos, añadir un calabacín, una berenjena, 4 tomates (picado y sin piel) y sofreír unos 10 minutos.

Lavar las corvinas y sacar los filetes con la piel. Salar el pescado.

En el fondo de la cazuela del horno poner las hortalizas y sobre ellas el filete de corvina con la piel hacia arriba. Meter en el horno a 180° unos 8 minutos.