

## Pejerreyes en salsa

### Ingredientes para 4 porciones

- 4 pejerreyes chicos
- 300 g de pulpa de tomate
- Perejil picado
- 100g de aceituna negras
- 1 Morrón verde
- Cantidad necesaria de harina
- 1 Morrón Rojo
- 1 Cebolla
- Aceite, sal y pimienta



Tiempo de Preparación aproximadamente 60 min

### Preparación

- 1- Limpiar los pejerreyes.
- 2- Luego lavarlos y secarlos.
- 3- Realizarle pequeñas incisiones, enharinarlos y pasarlos por escaso aceite hasta dorarlos.
- 4- Escurrirlos y colocarlos en una fuente para horno.
- 5- Picar la cebolla, agregarle las aceitunas picadas, la pulpa de tomate en trozos, salpimentar a gusto y cocinar la salsa.
- 6- Colocar la salsa en los pejerreyes, esparcir el perejil picado y gratinar en el horno.
- 7- Por último colocar en platos



Fuente: <http://1.bp.blogspot.com>

*A disfrutar!*