



Reineta al horno

40 MIN / 4 PORCIONES

INGREDIENTES

- 4 trozos de reineta.
- 2 limones.
- 2 tomates.
- 2 cdas de aceite de oliva.
- 1 cebolla.
- $\frac{3}{4}$ tazas de vino blanco.
- Orégano.
- Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

1. Lavar y picar los tomates en rodajas y la cebolla en pluma.
2. Lavar la reineta.
3. Condimentar la reineta con limón, orégano, sal y pimienta.
4. En una fuente, colocar papel aluminio y sobre éste la reineta. Usar suficiente papel aluminio para cubrir el pescado por encima.
5. Encima de la reineta, colocar el tomate, la cebolla, aceite de oliva y el vino blanco.
6. Luego, cubra con el mismo papel aluminio y lleve al horno durante 20 minutos.
7. Retire y disfrute una rica reineta al horno.