



## Ingredientes

- 1 pargo grande (>2 kg.)
- Patatas
- Tomates
- Cebollas moradas
- Puerros
- Aceite de oliva
- Manzanilla de Sanlúcar

## Pargo al horno

### Preparación

Se limpia el pescado. Con una pequeña base de aceite, se prepara en la bandeja para el horno una cama con las patatas, los tomates, las cebollas moradas y los puerros cortados en rodajas. Se le añade el vino manzanilla. Después el pescado. Se hornea a temperatura media durante unos 30 minutos.



*Receta: Vicente*