

# Pescadilla con alcaparras



## INGREDIENTES

- ◆ 4 filetes de pescadilla
- ◆ 1 cebolla
- ◆ 100 ml de vino blanco seco
- ◆ 2 cucharadas de alcaparras
- ◆ aceite de oliva
- ◆ sal
- ◆ pimienta

## PREPARACIÓN

1.- Limpiar los filetes de pescado y dejar escurrir sobre papel absorbente.

2.- Pelar y picar la cebolla.

Poner una sartén grande al fuego con un poco de aceite y cuando esté caliente sofreír la cebolla durante 5 minutos.

3.- Pasado este tiempo, colocar el pescado encima.

4.- Mojar con el vino blanco, tapar la sartén y dejar cocer a fuego lento durante 10 minutos.

5.- Mientras, picar la mitad de las alcaparras, añadirlas a la sartén y proseguir la cocción 10 minutos más, a fuego lento.

6.- Servir los filetes de pescado con el resto de alcaparras y cubrir con la salsa.