

\*\*\*  
*Blanquillo arvejado*  
(Para 10 personas)



#### INGREDIENTES

- 10 filetes de blanquillo (160 grs)
- 2 cebollas medianas
- 3 zanahorias
- 2 tazas de arvejas (desgranadas)
- 2 pimientos rojos
- 2 tazas de salsa de tomates
- 3 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta a gusto



#### PREPARACIÓN

Condimente los filetes de pescado con sal, pimienta y aceite, deje reposar en una fuente para horno. En una sartén sofría las cebollas cortadas en plumas con un poco de aceite, agregue las zanahorias y el pimiento cortado en tiras delgadas y pequeñas, cocine por unos minutos a fuego medio, agregue el vino blanco y las arvejas, lleve a ebullición y luego agregue la salsa de tomates, retome hervor y rectifique sabor; lleve el blanquillo a horno por 12 a 15 minutos, retire y sirva caliente cubriéndolo con la salsa arvejada.

