

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 18:20  
**URLOrigen:** [http://www.tranbel.com/salmonetes-a-la-malague%  
c3%b1a.html](http://www.tranbel.com/salmonetes-a-la-malague%c3%b1a.html)

---

## Salmonetes a la malagueña

### INGREDIENTES

1,5 kg. de salmonetes,  
1 cebolla,  
1 ajo,  
Pan rallado,  
Vino blanco,  
Perejil,  
Limón,  
Aceite,  
Sal.

### PREPARACIÓN

Se limpian los salmonetes, quitándoles las escamas y tripas, pero dejándoles la cabeza y se les hacen dos cortes en el lomo.

Se coloca en un plato de horno un poco de cebolla y ajo picados y se rocían con aceite frito. Encima se ponen los salmonetes uno al lado del otro. Se sazonan con sal, cebolla y ajo picados, se espolvorean con pan rallado y se rocían con un poco de aceite y vino blanco. Se meten al horno durante media hora.

Cuando estén dorados, se les añade perejil picado y rodajas de limón y se sirven calientes