

PARGO O CORVINA (Estilo Gonzalo)

Ingredientes

- 9 libras de pargo
- perejil, salsa de tomate, cebolla, etc.
- 1 cucharada de recado rojo
- 2 latas de sopa de apio
- 2 latas de sopa de hongos
- 1 lata grande de petit pois
- 1 lata o frasquito de pimientos morrones
- 1 cucharada de maicena

Procedimiento

En una paila se pone el pescado con muy, pero muy poca agua (como  $\frac{1}{4}$  taza), le añades el perejil, tomate, cebolla, etc., pasta de tomate, como haciendo un adobo. Cuando el pescado está cocido le añades los petit pois, pimientos morrones bien picados. Abre las latas de sopa de apio y de hongos (no le echas agua), mézclalas.

Ahora en un pyrex pones el pescado con todo lo que le echas, ahora le pones encima las sopas de hongos y apio, y le agregas pedacitos de mantequilla.

Hornéalo un ratito para que lo sirvas caliente.

Nota: Si lo vas a servir enseguida puedes dejar el pescado en la paila, agrégale las sopas (apio y hongo), cocinarlo unos minutos más y servirlo en la bandeja.