

# JUREL UNICO AL ESTILO GRIEGO



## PORCIONES

4

## DIFICULTAD

Fácil

## PREPARACIÓN

1. Vaciar los filetes de jurel con su salsa de tomates en una fuente para horno. Reservar.
2. Para preparar la salsa poner en el vaso la cebolla cortada en cuartos, el ajo y el aceite y picar 4 SEG/ VEL 5. Programar 8 MIN/ 120 °C/ VEL 1. Agregar el tomate cortado en cuartos, la salsa de tomate, el vino blanco y programar 10 MIN/ 120 °C/ VEL 2. Añadir la canela, pimentón en polvo, sal, pimienta y programar 5 MIN/ 100 °C/ VEL 2. Añadir las aceitunas y mezclar con la espátula.
3. Verter la salsa sobre la fuente con el jurel y hornear a 180 °C por 10 minutos.
4. Para preparar el cuscús ponerlo en un bol y cubrirlo con agua hirviendo. Tapar por 5 minutos hasta que se absorba el agua. Agregar mantequilla, perejil, sal y pimienta. Mezclar y servir como acompañamiento del jurel.

## TIEMPO ESTIMADO

45 minutos

## INGREDIENTES

### Para la salsa:

- 1 lata de Jurel UNICO en salsa de tomates
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates
- 1 salsa de tomates
- ½ taza de vino blanco
- ½ taza de aceitunas verdes o negras en rodajas
- 1 pizca de canela en polvo
- 1 pizca de pimentón en polvo
- 1 pizca de orégano
- Sal y pimienta a gusto

### Para el cuscús:

- 2 tazas de cuscús
- 2 tazas de agua hirviendo
- 1 cucharada de mantequilla
- Perejil a gusto
- Sal y pimienta a gusto

