



Dorada al horno

Dorada al horno

Mas recetas Pescados en <http://www.recetasyostres.net/pescados/2.php>

Ingredientes:

1 dorada de 1kg, 3 dientes de ajo pequeños, 1 cebolla pequeña, 2 tomates maduros, 1/2 kg. de patatas, 1 copa de brandy, 1 vaso pequeño de vino blanco, 1 hoja de laurel, perejil, pimienta blanca, aceite y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Limpiar bien la dorada y salpimentar.
- 2) Untar con aceite una bandeja para horno.
- 3) Pelar y cortar las patatas en rodajas, repartirlas bien en la bandeja, salpimentar y colocar el pescado encima.
- 4) Picar los ajos y la cebolla, pelar los tomates, cortarlos en rodajas y echar todo encima de la dorada.
- 5) Picar el perejil y el laurel y añadirlos a la bandeja.
- 6) Rociar con el brandy, el aceite y el vino blanco.
- 7) Meter la bandeja en el horno durante 40 minutos a temperatura media.
- 8) Rociar el pescado con el jugo de la cocción y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasyostres.net/pescados/dorada-al-horno-21.php>