

Corvina con verduras al horno



Nombre de la receta

Corvina con verduras al horno

Tiempo

1.3 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

Pescado

Descripción

Corvina al horno con patatas y verduras

Ingredientes

- 1 corvina grande (2 kg)
- 3 patatas
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde o amarillo
- 2 tomates
- 1 vaso de vino blanco
- 3 cucharadas soperas de picada de ajo y perejil

- 200 mililitro de aceite de oliva
- al gusto de sal

Pasos

1 En primer lugar vamos a preparar nuestra cama de patatas. Para ello, pelamos y partimos las patatas en rodajas no demasiado finas y la cebolla en juliana. En una sartén, ponemos el aceite y freímos a fuego suave las patatas y cebolla durante unos 15 minutos cuidando que no se nos rompan demasiado. Cuando están a medio freír las sacamos escurridas y las colocamos en la fuente de horno extendidas.



2 A continuación colocamos encima la corvina abierta por la mitad y bien limpia. Salamos al gusto y le extendemos la picada de ajo y perejil.



3 Partimos en rodajas el pimiento, que ponemos encima de la corvina.



4 Por último colocamos el tomate hecho también rodajas. Rociamos con el vino y metemos al horno.



5 Asamos durante 45 minutos aproximadamente a 200°C con fuego por ambos lados y ya tendremos lista nuestra



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares