

Dorada a la espalda

**Nombre de la receta**

Dorada a la espalda

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

Pescado

Descripción

Dorada al horno con guarnición de patatas al horno.

Ingredientes

- 2 Doradas abiertas
- 2 patatas grandes
- 1 cebolla pequeña
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada sopera de vinagre
- 250 miligramos de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo

- 1 cucharadita de pimienta (optional)

Pasos

1 En una sartén honda echamos el aceite freimos las patatas en rodajas no muy finas con la cebolla cortada en juliana. El aceite debe estar a fuego medio. Sin que se terminen de hacer, sacar y reservar.



2 En una bandeja de horno, colocamos una cama con las patatas a medio guisar. Colocamos encima las doradas salpimentadas, echándole un hilo de aceite por arriba.



3 Precaentamos el horno a 180 grados durante 5 minutos. Introducimos la bandeja y horneamos durante 15 minutos.



4 En la misma sartén quitamos el aceite sobrante y doramos los dientes de ajo laminados. Apartamos del fuego y añadimos el vinagre con cuidado de no salpicar.



5 Regamos con la mezcla de ajo y vinagre las doradas dejándolas en el horno un par de minutos más para que se impregne del sabor.



6 Sacamos la bandeja y servimos el plato. Ya lo tenemos listo para comer.

Observaciones o consejos

Puedes cambiar la pimienta por un poco de pimentón dulce. Las doradas pueden estar congeladas previamente, descongelar antes de meter en el horno.

Autor

Matilde Linares