

## Dorada al horno

Lunes, 09 de Abril de 2012 00:00

---



### Ingredientes:

1 dorada de cultivo de 1,200 kgs.  
4 patatas  
1 cebolla grande  
tomatitos cherry  
aceite  
pan rallado  
ajo, sal y perejil  
limón

### Elaboración:

## Dorada al horno

Lunes, 09 de Abril de 2012 00:00

---

Lavamos muy bien por dentro y por fuera el pescado. Preparamos una picada con el ajo, la sal y el perejil.

A la dorada le damos dos cortes en diagonal y la adobamos por dentro y por fuera e introducimos un poquito del adobo en los cortes que hemos practicado. Reservamos.

Cortamos las patatas en rodajas finas y la cebolla en juliana. Freímos ligeramente en una sartén ambas cosas y las colocamos en el fondo de una fuente resistente al horno.

Por encima colocamos el pescado. Le introducimos unas rodajas de limón en los cortes y en la cavidad donde antes estaba el ojo. También en el vientre podemos poner alguna rodajita de limón.

Espolvoreamos el pescado con pan rallado.

Añadimos a la fuente un vasito de vino blanco e introducimos en el horno precalentado a 180º durante unos 20 minutos.

Es importante vigilar la cocción del pescado, pues teniendo en cuenta que las patatas ya están pre-fritas, no queremos que se nos convierta en un estropajo!!

Servimos acompañado de unas patatitas y unos cherry.