

<div style="margin-top: 20px; width: 660px; background: #c9c9c9; height: 336px; padding: 15px;"></div> <br />

<p><strong>Ingredientes:</strong></p> <p>1 dorada de cultivo de 1,200 kgs.<br />4 patatas<br />1 cebolla grande<br />tomatitos cherry<br />aceite<br />pan rallado<br />ajo, sal y perejil<br />limón</p> <p><strong>Elaboración:</strong></p> <p>Lavamos muy bien por dentro y por fuera el pescado. Preparamos una picada con el ajo, la sal y el perejil.<br /><br />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.<br /><br />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.<br /><br />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.<br /><br />Espolvoreamos el pescado con pan rallado.<br /><br />Añadimos a la fuente un vasito de vino blanco e introducimos en el horno precalentado a 180°C durante unos 20 minutos.<br /><br />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!!<br /><br />Servimos acompañado de unas patatitas y unos cherry.</p>