

Receta de Dorada a la Espalda

23 Dic 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo una receta tradicional y muy sencilla, se trata de **Dorada a la Espalda**, se prepara en poco tiempo y queda un plato ligero y muy sabroso para toda la familia, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Doradas de ración (según comensales)
- Ajos (uno o dos para cada dorada)
- Aceite de oliva
- Sal al gusto
- Vinagre (una cucharada opcional)
- Perejil picado (opcional)
- Patatas (dos o tres) fritas en rodajas

Modo de Preparación

1. Limpiar las doradas y separar los lomos, ponerlas sal al gusto
2. En una sartén plana con un chorrito de aceite poner las doradas **con la piel hacia arriba** y cocinarlas unos dos minutos
3. Darlas la vuelta con cuidado y dejar que se hagan por el lado de la piel
4. Partir los dientes de ajo en láminas y dorarlos en una sartén con aceite caliente hasta que estén bien doraditos, apartar la sartén y dejar que se enfríe un poco
5. Se puede añadir una cucharada de vinagre al aceite de ajos, mezclando bien para que se integre el vinagre con el aceite
6. Servir la dorada salseada con el aceite de ajos
7. Acompañar de unas patatas fritas en rodajas y espolvorear con un poco de perejil picado y....buen provecho!!!