

Receta de Dorada a la Vizcaína con Patatas

16 Ene 2019



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo preparar en casa esta rica receta de pescado, se trata de **Dorada a la Vizcaína con Patatas**, resulta un plato exquisito para tod@s l@s amantes del pescado y seguro que os gustará así preparado.

Ingredientes

- Doradas medianas (dos o más según comensales)
- Patatas (dos o tres)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Cebolla (una)
- Cayena (una o dos)
- Vinagre de jerez (una cucharada)
- Aceite de oliva
- Vino blanco (medio vaso)
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner en una fuente de horno, la cebolla en juliana y las patatas en rodajas, sal y medio vaso de agua y medio vaso de vino blanco
2. Precalentar el horno a 180º
3. Meter la fuente al horno unos 20 minutos.
4. Mientras en una sartén, dorar los ajos y la cayena
5. Ponerlo en un mortero y majarlo todo bien
6. Poner una cucharadita de vinagre y reservar
7. Cuando las patatas estén, sacarlas y poner encima las doradas abiertas
8. Volcar encima de las doradas el majado y meterlo al horno otra vez a 180º unos 15 minutos
9. Servir calientes y acompañadas de las patatas y si queréis también de una ensalada y....buen provecho!!!