

Receta de Dorada Al Horno Con Gulas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de pescado, esta vez se trata de dorada al horno con unas ricas gulas, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Doradas (una por comensal)
- Gulas (una o dos bandejas)
- Aceite de oliva
- Limón (uno o dos)
- Vinagre de manzana
- Ajos (unos dientes)
- Guindilla
- Sal

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180/190 Grados
2. Limpiar la dorada, abrirlas por la mitad o en filetes
3. Colocar en una fuente de horno con un chorrito de aceite de oliva y un poco de sal
4. Meter la fuente al horno y mantener unos diez minutos hasta que esté hecha
5. Sacar la fuente y añadir unas gotas de vinagre de manzana y un chorrito de zumo de limón
6. Partir los ajos en láminas y dorarlas en una sartén con un poquito de aceite, echar la guindilla y luego las gulas, dejar uno o dos minutos
7. Colocar las gulas sobre la dorada, servir caliente y.....buen provecho!!!