

Receta de Lenguado Al Horno Con Patatas

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy lunes os dejo una receta de pescado, Lenguado al horno con patatas, este es uno de los pescados que más nos suele gustar a todos, incluso a los niños, espero que sea de vuestro agrado.

Ingredientes

- Lenguados frescos (cantidad según comensales)
- Patatas (tres o cuatro)
- Cebolla (una o dos medianas)
- Ajo y perejil picados
- Pimienta blanca
- Sal gorda
- Aceite de oliva
- Cerveza (un botellín)
- Tomate frito (tres o cuatro cucharadas)
- Zumo de limón (unas gotitas)

Modo de Preparación

1. En una fuente de horno, colocar las patatas y las cebollas cortadas en láminas finas haciendo una cama
2. Colocar encima los lenguados y echar un poco de sal gorda, ajos y perejil picados y un poco de pimienta blanca
3. Colocar encima otra capa de patatas y cebolla
4. En un bol aparte, mezclar un poco de aceite con el zumo de limón, el tomate frito y la cerveza y a continuación volcar la mezcla encima de las patatas
5. Meter al horno a 240 Grados durante unos 50 minutos aproximadamente
6. Podéis acompañar este plato con una buena ensalada a vuestro gusto