

Receta de Dorada a la Bilbaina con Pimiento Morrón

02 Nov 2021



Hola a tod@s, hoy os voy a dejar una receta de pescado muy fácil de preparar y muy rica de comer, espero que os guste esta **Dorada a la Bilbaina con pimiento rojo** y seguro que la prepararéis en casa para toda vuestra familia.

Ingredientes

- Filetes de dorada (dos o más según comensales)
- Sal y Pimienta
- Aceite de oliva
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Pimiento morrón (una lata pequeña)
- Perejil picado (un nanojito)
- Cayena picante (una)
- Vinagre de Jerez (un chorrito)
- Pimentón rojo dulce (una cucharadita)

Modo de Preparación

1. Poner un chorro de aceite en una sartén al fuego
2. Cuando esté caliente, refreír los ajos laminados y una cayena pequeña, y cuando estén doraditos, bajar el fuego y añadir el pimentón dulce con cuidado que no se queme
3. Añadir el chorrito de vinagre de Jerez y remover durante unos minutos
4. Echar el perejil y el pimiento morrón en trocitos, remover un ratito y reservar
5. Salpimentar los filetes de dorada por ambos lados y hacerlos a la plancha con un chorrito de aceite, dejar que se doren por ambos lados y colocarlos en una fuente
6. Rociar la dorada con la salsita de pimientos antes reservada
7. Servir calentitos y.....buen provecho!!!