

ROSADA AL HORNO



Ingredientes

- ❖ **2 doradas** de ración.
- ❖ **1 patata** grande.
- ❖ **1 tomate** grande.
- ❖ **Medio vaso de vino blanco.**
- ❖ **Medio vaso de agua.**
- ❖ **1 Limón.**
- ❖ **Aceite de oliva virgen extra.**
- ❖ **Sal y pimienta negra recién molida**

Elaboración de la receta

1. **Comenzaremos precalentando el horno a 160/180 grados.** Después pondremos **al fuego una sartén con aceite y mientras calienta pelaremos y picaremos las patatas en panadera** en rodajas de poco menos de medio centímetro.
2. **Las freiremos hasta que casi estén blandas,** las sacaremos y las colocaremos en cazuela para el horno formando una base y sobre ellas los tomates cortados.
3. **El pescado debe estar bien limpio,** por ello debemos pedir en la pescadería que nos lo preparen para el horno o encargarnos de eviscerarlo y limpiarlo por completo. Salpimentaremos las doradas al gusto por ambos lados y les haremos unos cortes transversales y encada uno le meteremos una rodaja de limón.
4. En la cazuela donde tenemos las patatas como base junto a los tomates, el vino y el agua pondremos las doradas y las **meteremos al horno durante unos 30/40 minutos aproximadamente.**

Consejos

Para que el sabor del limón se meta bien en la dorada hay **que pinchar varias veces con un tenedor las rodajas por cada lado.**

Debemos controlar la bandeja en todo momento y **si vemos que se ha quedado si líquido debemos abrir el horno y echar medio vaso de agua**

No podemos olvidarnos de que el horno debemos ponerlo con **calor arriba y abajo**

Si quieres enriquecer tu plato de dorada, puedes añadir unas **semillas de chía**