Filé de peixe no forno fácil

Ingredients

1 kg de filé de peixe (pode ser merluza)

Sal a gosto

3 dentes de alho amassados

Suco de 1/2 limão

5 batatas descascadas e cortadas em rodelas

1/2 xícara de chá de azeite extravirgem

200ml de leite de coco

2 tomates cortados em rodelas

1 cebola cortada em rodelas

Cheiro-verde picado a gosto

Sal de ervas a gosto

Preparo

Utilizamos filé de merluza. O filé de tilápia também é uma boa opção. Você pode substituir o sal de ervas por sal refinado e acrescentar especiarias, como pimenta-do-reino, salsinha desidrata e alecrim;

Tempere os filés com sal, alho, suco de limão. Deixe marinando por, pelo menos, 20 minutos. Se possível prepare essa etapa um dia antes e deixe na geladeira de 12 a 24 horas;

Corte as batatas em rodelas com 0,5 cm de espessura aproximadamente. Encha uma panela com água e leve para ferver. Assim que pegar fervura, despeje as batatas e deixe cozinhar por 3 minutos (o ideal é que as batatas cozinhem, porém não fiquem muito moles);

Coloque o forno para preaquecer a 180 ºC. Em uma forma média untada com azeite, disponha as batatas cozidas, criando uma camada. Coloque os filés de peixe por cima;

Cubra os filés de peixe com as rodelas de tomate e cebola;

Salpique o cheiro-verde, o sal de ervas (ou sal e especiarias de sua preferência) e despeje o leite de coco por cima;

Regue com mais azeite e leve ao forno preaquecido a 180 ºC por cerca de 30 minutos. Caso queira um molho mais sequinho, deixe por 40 minutos, porém fique de olho no peixe para ele não ficar muito mole;

Retire do forno e sirva quentinho.