

**Creador:** Cherinesrc



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

## Descripción:

En mi pueblo tenemos un estuario preciosa, el de "La Ría de Villaviciosa". Aquí hay mucha afición a la pesca, la Lubina y la Chopa, entre otros, son productos sabrosísimos que conseguimos en ella.

## Ingredientes para 2 personas :

- 2 chopas pequeñas
- 1 tomate grande
- Hiervas aromáticas al gusto
- ½ vaso de vino blanco
- El zumo de media lima
- Agua , ajo y sal

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACION:** Cortar el tomate en rodajas y colocarlo en el fondo de una bandeja para horno. Poner las especias en un mortero con la sal y el ajo y machacarlo todo; espolvorear con esta mezcla las rodajas de tomate. Untar también las chopas con las especias por dentro y por fuera y colocarlas encima del tomate, añadir un chorro de aceite, medio vaso de vino blanco, medio vaso de agua y el zumo de media lima. Salpimentar y poner al horno durante 40 o 45 minutos a 220°C.