

# Pescado al horno con patatas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Angelicajrtr



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 2 personas :**

- 3 patatas medianas
- 4 filetes (o rodajas) de pescado
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- sal
- aceite

**Preparación:**

## Paso 1

Cortar las patatas en láminas y la cebolla en juliana y freirlas en una sartén con aceite unos minutos (sin llegar a dorar, eso se hará en el horno). En una fuente ponemos la cama de patatas y encima los filetes limpios y sazonados. Metemos al horno a 180 °C unos 15 min. Mientras tanto doramos los ajos cortados en láminas y reservamos. Emplatamos el pescado poniendo una base de patatas, encima dos filetes, los espolvoreamos con perejil y colocamos por encima unas láminas de ajo.