Doradas al horno con patatas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Javier Alcalde **Recetizador:** Cobra

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Dependiendo del tipo y tamaño del pescado será necesario modificar los tiempos de horno.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 unidades de Dorada
- 2 Kilos de Patatas
- 1 cabeza de Ajo
- 2 cucharaditas de Pimentón dulce
- 2 cucharaditas de Canela
- 2 cucharaditas de Pimienta negra
- 2 cucharaditas de Tomillo
- 2 cucharaditas de Eneldo
- 2 cucharaditas de Perejil
- 2 cucharadas soperas de Aceite
- Sal

Preparación:

Paso 1
Pelar y cortar las patatas en rodajas. Salpimentarlas y ponerlas en la fuente del horno.

Paso 2
En un bol mezclar 6 cucharadas de aceite, 2 cucharaditas de tomillo, 2 de eneldo, 2 de perejil, 2 de canela, 2 de pimentón y la cabeza de ajos. Echar la mezcla en las patatas y remover.

Paso 3
Meter en el horno a 180 grados 1 hora aprox. Removiendo de vez en cuando. Pasada la hora y una vez limpio el pescado poner encima de las patatas y rehogar con el jugo que se ha creado, dejar en el horno 15 minutos aprox.