

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Mari Belmonte C



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Para diabéticos

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

La dorada es un alimento rico en vitamina E ya que 100 g. de este pescado contienen 15,80 mg. de vitamina E. Beneficios de la dorada La dorada, por su elevada cantidad de vitamina E, es un alimento beneficioso para nuestro sistema circulatorio. Este pescado también tiene propiedades antioxidantes, es beneficioso para la vista y puede ayudar en la prevención de la enfermedad de Parkinson

Ingredientes para 1 persona :

- 1 Dorada
- 2 dientes de ajo
- Perejil
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Vino blanco
- Bacón

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Limpiar bien la dorada, sal pimentar y ponerla en una fuente apta para horno, rellenarla con el bacón. Poner en el vaso de la batidora el ajo, el perejil, 50ml de aceite de oliva y 30ml de vino blanco, triturar todo bien y echarlo por encima de la dorada. Meter al horno a 200° hasta que veáis que esta hecha.