Panga al horno con setas

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

Creador: Javier Alcalde **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 filetes de Panga
- 2 kg de Patatas
- 250 grs de Setas variadas
- 1 cabeza de Ajo
- Una pizca de Estragón
- Una pizca de Eneldo
- 2 cucharadas de Aceite
- Pimentón
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pelar y cortar las patatas, ponerlas en la fuente del horno con un poco de aceite. Sazonar

Paso 2

Añadimos los dientes de ajo. Metemos al horno a 180 grados y 20 minutos antes de que estén hechas las patatas, añadimos las setas y los filetes de pescado.

Paso 3

Añadimos el estragón, el eneldo y un poco de aceite. Horneamos 15 minutos más y apagamos.