

**Creador:** Javier Alcalde **Recetizador:** feli bergillos



**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.