

Pescado al horno con patatas



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

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Maria Consuelo



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.