Dorada dorada

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Acompaña este exquisito pececito con verduras salteadas, patatas asadas o una ensalada fregquita.

Descripción:
La receta de la salsa está en el apartado "Salsas para todo".

Ingredientes para 4 personas :

- 1 de 1 kg. de Dorada
- 4 cucharadas de Salsa holandesa
- un chorrete de Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Dile al pescatero que te limpie el pescado (fuera la cabeza y la espina central) que te dé los lomos por un lado y por el otro las sobras que nos valen pa' un caldo rico. Corta los lomos por la mitad, salpimiéntal y colóca, con la piel hacia abajo, sobre una placa de horno con una gota de aceite. Ásalos a 200º durante 6-8 minutos. Rocíalos con salsa holandesa y gratínalos durante un par de minutos.