ROSADA A LA PROVENZAL

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** karmela

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Siempre acertarás con este plato tan sencillo

Ingredientes para 4 personas :

- 4 FILETES DE ROSADA
- 8 TOMATES MADUROS
- 3 DIENTES DE AJO
- 2 CHALOTAS
- 50 GR. de MANTEQUILLA
- 250 GR de PAN RALLADO
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE DE OLIVA
- 1 MANOJITO de PEREJIL

Preparación:

Paso 1

En primer lugar lavamos los tomates y le hacemos una incisión en forma de cruz, y los escaldamos. Una vez listos los partimos por la mitad, les quitamos las pepitas y la piel y los cortamos en Brunoisse y freimos. Precalentar el horno a 180º.

Paso 2

Por otro lado limpiamos la rosada, racionamos, salpimentamos y marcamos en una plancha.

Paso 3

Preparamos la Persillés, cortando el ajo, la chalota y el perejil muy picadito y le añadimos el pan rallado y mezclamos.

Paso 4

En una bandeja ponemos una base de tomate frito, la rosada encima y cubrimos con la persillés y lo metemos en el horno hasta que el pan se dore. Servir caliente.