

Dorada a los tres cítricos



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 4 doradas de ración
- 1 limón
- 1 mandarina
- 1 lima
- 3 endibias
- 100 g de queso de untar
- 1 lata de mejillones en escabeche
- 1 pera
- 100 g de brócoli
- 1 diente de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- Aceite
- Sal
- Cebollino
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Limpia las doradas y haz unas incisiones a lo largo de su cuerpo, introduce ahí gajos de los cítricos. Salpimenta y coloca en una bandeja de horno engrasada con aceite. Asa el pescado 20 ó 22 minutos a 180 °C con el horno precalentado. Deshoja las endibias, lava y escurre, rellena con un paté que prepararemos triturando el queso, el cebollino y los mejillones. Limpia el brócoli, lava y hierve en agua con sal durante 10 minutos, escurre y refresca. Saltea con un picadillo de ajos y pera.