

Perca de oro fundido



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

Creador: Maricarmencita

✖ Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

El truco de esta receta:

No dejar que el pescado se reseque

Ingredientes para 2 personas :

- Medio Kilo de perca
- Ajo picado
- sal
- Pimienta recién molida
- Chorro de vino blanco
- Un chorro de miel
- Sal ahumada

Preparación:

Paso 1

Cubrir el fondo de una sartén con aceite y sofreír ajito muy picado. Sacar y reservar. Sellar en ese aceite la perca previamente cortada en cuatro trozos y salpimentada. Cuando se vaya secando se añade vino blanco y después un poco de miel. Tomará un bonito color dorado. Añadir una pizca de sal ahumada y los ajitos por encima. Se puede acompañar con patatas aliñadas.