

TINTORERA AL HORNO CON MAYONESA



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

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

La mayonesa al horno le da un sabor exquisito.

Ingredientes para 1 persona :

- Tintorea
- Patatas
- Mayonesa
- Queso rallado
- Aceite de oliva
- Ajo
- 1 Cucharadita de orégano
- Sal

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se unta una bandeja de horno con aceite. Se parten las patatas en rodajas muy finas y se ponen en la bandeja. Se untan con aceite y se le echa sal, ajo y orégano. Se pone el pescado encima y se le echa sal y ajo. Se pone encima del pescado la mayonesa y encima un poquito de queso rallado. Se mete al horno unos 30 min a 200°C. Hasta que se vea que este listo.