

# TINTORERA AL HORNO CON MAYONESA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** karmela



**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.