

Dorada al limón con verduras

COOKING
LOVERS TEKA



Consejo del chef

Cuando esté el pescado listo, salsear con el aliño y servir.

Raciones para 2

- 2** Doradas
- 1** Cebolla
- 1/2** Calabacín
- 1/2** Pimiento de morrón rojo
- 1/2** Pimiento morrón verde
- 1** Limón
- Pimienta negra en grano
- Aceite de oliva virgen extra
- 100 ml** Vino blanco
- 3** Dientes de ajo
- 2** Cucharadas de vinagre de manzana

- 1** Precalentar el horno a 180 °C desde donde tú quieras.
- 2** Cortar la cebolla y el calabacín en rodajas, y los pimientos en tiras.
- 3** Engrasar una bandeja de horno y colocar la cebolla ordenadamente en la base. Sobre ella, disponer el calabacín también ordenado y por último, los pimientos mezclados. Aliñar con un poco más de aceite.
- 4** Poner las doradas y hacer una incisión en cada lomo superior para poner una rodaja de limón en cada una. Salpimentar el conjunto y hornear durante 35 minutos o hasta conseguir el punto deseado del pescado.
- 5** Mientras, preparar el aliñoriendo los dientes de ajo laminados en una sartén con aceite. Cuando estén ligeramente dorados, separar o retirar del fuego, añadir el vinagre y remover.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/dorada-limon-verduras-horno/>

