



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 aliño friendo 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/>

