Dorada al limón con verduras



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 ºC 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/