



<https://www.mepillasquisando.com>



## DORADA AL HORNO CON ENSALADA DE PIMIENTOS Y PATATAS



### INGREDIENTES:

- 4 Doradas.
- 4 Patatas medianas.
- 2 Pimientos morrones.
- 1 Vaso de Vino blanco.
- 8 Dientes de Ajo.
- 2 Limones.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.
- Perejil picado.

### ELABORACIÓN:

Limpiamos y secamos bien las doradas y las salpimentamos, tanto por dentro, como por fuera, les damos dos cortes y ponemos en ellos unas rodajas de limón, reservamos. Pelamos las patatas y los pimientos los untamos con un poco de aceite. Laminamos los ajos y los freímos un poquito nada más. Untamos una bandeja de horno con un poco de aceite y ponemos las doradas, el vino un buen chorreón de limón. En otra bandeja ponemos las patatas y los pimientos y metemos al horno, previamente calentado a 180°. Cuando estén las patatas y los pimientos metemos las doradas, a medio asar les ponemos los ajos y un chorrillo de aceite. Metemos en una bolsa los pimientos y cuando estén templados les quitamos las semillas y la piel, hacemos tiras y aliñamos con sal y aceite. Servimos cada dorada con una patata un poco de ensalada de pimientos y espolvoreamos con aceite y perejil.

<https://www.mepillasquisando.com>