

## DORADA AL HORNO CON PATATAS

- INGREDIENTES:**
- Una dorada
  - Sal
  - Aceite de oliva
  - Una patata pequeña
  - Media cebolla
  - Un trozo de pimiento verde (opcional)
  - ½ Tomate (opcional)
  - Zumo de un limón



### **PREPARACIÓN:**

1. Lavar bien la dorada, escurrir el agua y secarla con papel de cocina.
2. Pelar la patata, lavarla y cortarla en rodajas finas.
3. Lavar el pimiento y cortar en rodajas.
4. Lavar el tomate y cortar en rodajas.
5. Precalentar el horno a 200° C.
6. Poner en una fuente de horno pequeña las rodajas de cebolla, las de pimiento y las de tomate para acabar colocando las de patata, echamos un poco de sal, un chorrito de aceite de oliva y un poco de zumo de limón.
7. Metemos la fuente en el horno Y DEJAMOS HACERSE LAS PATATAS Unos 10 o 15 minutos.
8. Salamos la dorada por dentro y por fuera.
9. Sacamos la fuente del horno y añadimos la dorada la rociamos con un poco de aceite de oliva y zumo de limón, la metemos al horno unos 10 minutos.
10. Le damos la vuelta a la dorada y la rociamos con unas gotas de aceite de oliva y un poco de zumo de limón, y la dejamos otros 10 minutos en el horno.

Servimos la dorada acompañada de las patatas.

Si aumentamos la cantidad de ingredientes aumentaremos el tiempo que deben estar las patatas entre 5 y 10 minutos más, para el pescado es el mismo ya que este se hace antes de todos modos comprobaremos que esta bien echo antes de sacarlo y si no es así lo dejamos unos minutos más.

**QUE APROVECHE**

Mª Teresa Bernal Suarez