

DORADA AL HORNO

- 1 dorada 500 grs.
- 2 patatas
- Cebollitas francesas
- 2 dientes de ajo
- 1 zumo limon
- 1 guindilla
- Pan rallado
- sal
- aceite



1. Calentamos abundante aceite en una sartén. Pelamos y cortamos las patatas en rodajas panadera, las freímos ligeramente sin que lleguen a dorarse y retiramos a un plato con papel absorbente. Bajamos el fuego, que esté muy bajito y hacemos las cebollitas francesas, casi como si se confitasen, **durante 15 minutos**.

Escurrimos y retiramos también a un plato. **Calentamos el horno a 180° C** con calor arriba abajo sin aire. En una fuente para horno ponemos como base las patatas y las cebollitas y sobre éstas la dorada abierta, que habremos salado previamente.

Regamos con un poquito de aceite de oliva y **horneamos durante unos 20 minutos** o hasta que la dorada esté lista, dependerá del tamaño. Aparte en una sartén doramos un diente de ajo laminado con la guindilla, retiramos y vertemos el zumo de limón.

En cuanto saquemos la dorada del horno regamos con este refrito y servimos inmediatamente. El refrito debe estar bien caliente para que no enfríe el pescado, así que hacedlo más o menos a la vez, cuando la dorada ya salga del horno.

-