Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Dorada al horno con patatas

45min · 1 ración · 885 kcal

Ingredientes

- **1** dorada abierta en dos mitades
- **3**-4 patatas medianas cortadas en dados de 2-3cm
- **2 rodajas** de lima
- Aove
- Sal
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	**67 g**
Grasas	**23 g**
Hidratos	**105 g**
Fibra	**13 g**

Elaboración

1. En una bandeja de horno, colocamos la patata, salpimentamos, añadimos un chorrito de aove y llevamos al horno unos 25 min. a 180 grados.
2. Pasado el tiempo, añadimos en la bandeja de horno la dorada con la piel hacia abajo, salpimentamos, ponemos las rodajitas de lima, un chorrito de aove y llevamos de nuevo al horno unos 10-15 min. más, hasta que veamos que la dorada está lista.
3. Servimos caliente.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya