

PLATOS PRINCIPALES

Bacalao al horno con patata gajo y cherrys

45min 4 raciones

Ingredientes

- Lomos de pescado (bacalao, merluza, lubina, dorada)
- Patatas
- Tomates cherry
- Sal
- Pimienta
- Aove
- Perejil fresco

Elaboración

1. Precalentar el horno a 200º y preparar una fuente con papel de horno
2. Lavar muy bien las patatas porque se usan con la piel, partirlas en gajos e incorporarlas a un bol con sal, pimienta, aove y perejil fresco; llevar al horno entre 30-40 minutos a 200º
3. Mientras tanto, partir los cherrys a la mitad y preparar los lomos de pescado
4. Transcurrido este tiempo, sacar la fuente del horno y poner los cherrys y el pescado por encima junto con un poquito más de sal, aove y ramitas de perejil; meter al horno 10 minutos a 200º

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy