MARÍA 👨🏻‍🍳



PLATOS PRINCIPALES

Pescado al horno con patata

1h 2 raciones

Ingredientes

- Lubina
- Patata
- Cebolla o chalota
- Sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra
- Sazonados de pescado

Elaboración

1. Con ayuda de la mandolina, hacer láminas de patata
2. Poner las láminas de patata sobre una fuente con aceite de oliva virgen extra
3. Añadir sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra; hornear a 160° durante 30 minutos
4. Mientras tanto, cortar en juliana la cebolla, lavar y secar los pescados
5. Añadir la cebolla sobre la patata, los pescados y sazonar con los sazonados de pescado y un poco más de aceite de oliva virgen extra
6. Hornear a 200° durante 25 minutos

Hecho con CookNest



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