Teresa



PLATS PRINCIPALS

Peix al forn amb patates

45min 1 ració

Ingredients

- Filet de daurada
- Patates
- Llimona
- Sal
- Pebre
- Oli
- All (opcional)
- Julivert (opcional)
- Tomàquets (opcionals)

Elaboració

1. Tallar les patates a làmines molt fines, millor amb mandolina.
2. Amanir les patates amb sal, oli i pebre. All i julivert opcionals.
3. Folrar una safata amb paper de forn i untar-la amb una mica d'oli.
4. Fer una capa de patates de la mida del filet.
5. Col·locar el filet a sobre, amb la pell per la banda baixa.
6. Salpebrar el peix i cobrir amb patata.
7. Fer el mateix amb la resta de filets. Es poden posar uns tomàquets.
8. Afegir una mica més de sal, pebre i oli.
9. Coure al forn preescalfat a 190°C estàtic uns 40 minuts i 5 minuts més ventilat, o fins que les patates estiguin ben torradetes (el temps depèn de la mida del peix i la quantitat de patata).

Fet amb CookNest

Totes les receptes de Teresa
cooknest.app/@receptesexpress · Instagram @receptesexpress