

Será por recetas



Dorada al limón

Pescados, Microondas

4 Personas

30 Minutos

Media

Enviada el 27/06/2012

Ingredientes

- 1 dorada de 1,5 kg
- 3 limones
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Primero vaciar, lavar y secar la dorada, exprimir 1 limón, cortar en triangulitos otro y en rodajas finas el tercero. Salpimentar y rociar por dentro y por fuera, hacer cortes superficiales y transversales en el lomo y poner ahí los triángulos de limón.

Hacer en la fuente un lecho de rodajas de limón y colocar sobre él la dorada, rociar con aceite, añadir un vaso de agua y cocer unos 15 minutos. Cubrir el pescado con papel transparente y cocer 5 minutos más.

Dejar reposar unos minutos.



Autor receta de Dorada al limón

Wasabi

46 Recetas publicadas

Valoración 3/5

Miembro desde 10/04/2012