elGourmet

Dorado con papas crocantes

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Naranjas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: A gusto
Tomates: 4 Unidades
Dorado: 1 Unidad

Decoración

Orégano fresco: 2 Ramas
Romero fresco: 2 Ramas
Naranjas: 2 Unidades

Guarnición

Papas: 6 Unidades
Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Limon: ½ Unidad
Vino Blanco: 30 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.
Tomillo: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Eviscere el dorado y abra al medio sin separarlo por completo.
- Rocíe la carne con aceite de oliva.
- Corte los tomates en rodajas.
- Corte las cebollas en aros.
- Exprima las naranjas.
- Cocine el pescado en la parrilla caliente comenzando por el lado de la carne durante 5 minutos.
- De vuelta el pescado, condimente con sal y cubra la carne con las rodajas de tomates y aros de *cebolla*.
- Rocíe con aceite de oliva, sal, pimienta y cocine durante 15 minutos aproximadamente.

- Bañe con el *jugo* de naranjas y termine la cocción.

Decoración

- Forme surcos sobre la cáscara de las naranjas y corte en rodajas.

Guarnición

- Blanquee las papas en agua salada hirviendo durante 5 minutos.
- Corte las papas en rebanadas de 1 cm.
- Desgrane el *tomillo*.
- Pique el *ajo*.
- Exprima el *limón*.
- En la *plancha* caliente con aceite de oliva cocine las rodajas de papas por ambas caras.
- Condimente con sal, el *ajo* picado y el *tomillo* fresco.
- Deglase con el vino y el *jugo* de *limón*.

Presentación

- Sirva el pescado en una fuente
- Decore con las rodajas de naranjas y *romero* fresco.
- Acompañe con las papas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dorado-con-papas-crocantes