

Receta de dorada Crianza de Nuestros Mares a la cerveza

Ingredientes

- 📄 2 doradas Crianza de Nuestros Mares de talla ración.
- 📄 2 cebollas cortadas en juliana fina.
- 📄 1 patata cortada en láminas.
- 📄 1 limón cortado en rodajas.
- 📄 1 vaso de cerveza.
- 📄 Sal, pimienta.
- 📄 Mantequilla.
- 📄 Aceite de oliva.

Elaboración

En un molde para horno con aceite, colocar la cebolla y la mantequilla.

Añadir la patata y salpimentar.

Colocar las doradas e introducir el limón.

Mojar con la cerveza y llevarlas al horno.

Hornear las doradas a 180°C durante 30 minutos... ¡Y listo!