

Chicharro al horno con un toque distinto

Descripción



Como os digo siempre, poned el pescado que mas os guste. He puesto chicharro porque el toque de vinagre o mostaza le va muy bien.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

default watermark

- * 2 chicharros medianos.
- * 1/2 cebolleta mediana.
- * 1 diente de ajo.
- * 3 cucharadas de postre de mostaza. Teniendo en cuenta siempre lo fuerte que sea, si es muy fuerte ponedle menos. La que he puesto yo se llama: *Maille Ancienne*. Es muy suave.
- * 1 buen chorro de vino blanco, aceite de oliva, sal y perejil.



Preparación:

Picamos finamente la cebolleta y el ajo. Limpiamos bien los chicharros, los ponemos en un recipiente de horno, sazonamos, espolvoreamos con perejil y reservamos.



En una sartén vertemos aceite de oliva y ponemos a pochar la cebolleta y el ajo, cuando este todo dorado añadimos la mostaza, removemos bien durante 1 minuto y echamos el vino blanco (un buen chorro).



Mezclamos todo, que hierva durante un par de minutos y lo vertemos encima del pescado.



Consejo: Yo le pongo la salsa al pescado, por lo menos 1/4 de hora antes de meterlo al horno, para que vaya cogiendo todos los sabores.

Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación

octubre 15, 2014

Autor

admin