

Dorada a la mostaza

Descripción

Esta receta es de «cosecha propia». La verdad es que me aburre hacer el pescado siempre de la misma forma, así que me he decidido a hacerla de forma distinta. Aunque ya se que no a todo el mundo le gusta la mostaza y que, dependiendo de marcas, es mas o menos fuerte y en algunos casos hasta pica. Pero he hecho la prueba y la verdad es que ha quedado una dorada muy rica y con un toque especial.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 2 doradas que no sean pequeñas.
- * 1 cucharada de postre colmada de mostaza.
- * 1 buen chorro de vinagre.
- * 1/2 cucharada de postre de azúcar.
- * 1 diente de ajo.
- * Perejil, aceite de oliva, sal.

Preparación:

Limpiamos bien las doradas, las sazonamos, espolvoreamos con perejil y reservamos.

En una sartén ponemos aceite de oliva, como tres cucharadas soperas, el ajo en láminas. Dejamos que se dore.





Añadimos la mostaza y la mezclamos durante un minuto, echamos el chorro generoso de vinagre, **cuidado porque con el calor afecta a los ojos**. Mezclamos bien y ponemos el azúcar. El motivo de poner azúcar es para matar la acidez del vinagre y la mostaza.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

En una fuente para horno colocamos las doradas y regamos con la salsa.



Y este es el resultado: **Una dorada apetitosa.**



Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación
septiembre 24, 2014

Autor
admin

default watermark