

Verdel con pimentÃ³n y vinagre

DescripciÃ³n

Esta receta la podeis hacer tambiÃ©n con chicharro, bueno en general con pescado azul. Es muy fÃ¡cil y ademÃ¡s lo hace todo el horno. En la pescaderÃ­a que os abran los verdes.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 2 verdes.
- * 1 diente de ajo grande.
- * 1/2 cucharada de postre de pimentÃ³n dulce. Si os gusta el picante adelante.
- * Un chorro de vinagre, sal, aceite de oliva, perejil.

PreparaciÃ³n:

En una fuente de horno colocamos el pescado abierto, sazonomos y espolvoreamos con perejil. Y reservamos.

Precalentamos el horno 180Â°C calor arriba y abajo.

En una sartÃ©n ponemos un chorro generoso de aceite de oliva, echamos el ajo picado en lÃ¡minas y dejamos que se dore. AÃ±adimos el pimentÃ³n, removemos con cuidado para que no se nos queme y vertemos el chorro de vinagre.





Toda esta salsa la echamos sobre los verdes y metemos la fuente al horno, 180°C calor arriba y abajo durante unos 15-20 minutos dependiendo del tamaño del pescado.

Os sorprenderá el toque que le da el vinagre con el pimentón. ¡¡¡Buen provecho!!!!



Categoría

1. Pescados y mariscos

Fecha de creación

mayo 7, 2015

Autor

admin

default watermark