

Corvina al horno.



Ingredientes:

Corvina: 1
Patatas: 2 grandes
Cebolla: 1 tierna
Ajo: 3 dientes
Perejil picado
Aceite de oliva
Pimienta molida
Vino blanco: 1 buen vaso
Hierbas varias
Tomate Raf: 1 grande

Preparación:

1. Precalentar el horno arriba y abajo a 180 y mientras pelar, partir y lavar las patatas. Colocarlas haciéndole unos cortes para que se cuezan bien.
2. Pelar y partir la cebolla tierna y poner encima de las patatas. Lavar y cortar por la mitad el tomate y poner en dos esquinas.
3. Poner las hierbas, pimientas, sal y un poco de aceite y meter en el horno 15 minutos a 170 grados.
4. Sacar las verduras del horno y colocar los lomos de corvina.
5. Poner la corvina sobre las verduras.
6. Añadir los ajos picaditos encima del pescado, el perejil, sal y aceite de oliva. Y por último el vaso de vino blanco y meter en el horno primero 15 minutos solo abajo para que no se seque y los últimos 5-7 minutos con el horno también en gratín para que se haga por arriba y dore un poquito.
7. Después de 20-25 Minutos sacarlo del horno y listo.