

Dorada escalfada

Tempo di preparazione: 10 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

· Aceite: c. s.

• Aceitunas de Taggia: c. s.

• Albahaca: c. s.

• Alcaparras de Pantelaria: c. s.

• Dorada: 1 de 700 g (o 350 g de filetes)

Lima: 1Sal: c. s.



Preparación

- 1. Cortar la dorada en filetes, adobarla con un poco aceite, sal, pimienta y albahaca y dejarla reposar unos 5 minutos.
- Calentar el *Pomì Jugo de tomate* en el fuego con aceite de oliva, zumo de lima, sal, pimienta y 1 diente de ajo sin pelar, que deberá eliminarse en cuanto se dore
- 3. Calentar un poco la sartén con un hilo de aceite y cocer delicadamente los filetes durante 3 minutos con la albahaca, un chorrito de lima y las aceitunas.
- 4. Trasladar los filetes al plato, completar con la salsa de tomate caliente, esparcir la cáscara de lima rayada y decorar con algunas alcaparras y hojitas de albahaca.

For this recipe we used:

Salsa de Tomate 300 ml

