

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: 1
- Sal: c. s.



Preparación

1. Cortar la dorada en filetes, adobarla con un poco aceite, sal, pimienta y albahaca y dejarla reposar unos 5 minutos.
2. 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. Salar.
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

