

Dorada al Pesto con Pimientos

Este es un plato muy resultón y rápido que te puede quitar stress en la cocina si tienes invitados a cenar, además de ser ligero y sabroso, solo debes multiplicar los ingredientes según el número de comensales que tengas. Ideal para no terminar con esa pesadez de las comidas copiosas que se hacen muchas veces por Navidad. O también como comida ligera tras días opulentos.

INGREDIENTES:

- 1 Dorada de 1/2kg sacados los filetes
- 2 Cucharaditas de pesto de buena calidad
- 1 Tomate seco
- 1 Latita pequeña (56g) pimiento morrón
- 1 Cucharadita de piñones (opcional)

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 200º C
2. En una sartén, tostar ligeramente los piñones (sin aceite), dejar enfriar.
3. Picar el tomate seco lo más fino posible, cortar el pimiento a tiras, reservar.
4. Colocar papel de hornear sobre la bandeja del horno y colocar los filetes de dorada con la piel hacia abajo.
5. Pincelar una cucharadita de pesto por encima de la carne de cada filete, espolvorear con el tomate seco, decorar con las tiras de pimiento y esparcir unos pocos piñones por encima.
6. Hornear a 200º unos 10 minutos aproximadamente.