



# Dorada al horno con sidra, peras y chalotas

Sin Gluten

## Ingredientes 2-4 personas

2 Patatas grandes  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal  
200 g de chalotas  
3 Peras  
El zumo de 1 Limón  
1 Vaso chato de sidra  
Hojas de romero fresco  
1 Dorada de 800 g  
Rodajas de Limón al gusto

## Ingredientes 6-10 personas

3 Patatas grandes  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal  
300g de Chalotas

4 Peras y media  
El zumo de 1 Limón y medio  
1 Vaso y medio chato de Sidra  
Hojas de romero fresco  
1 Dorada y media de 800g  
1kg (aprox. 1 dorada de 1kg y medio)  
Rodajas de limón al gusto

## Ingredientes 12-16 personas

4 Patatas grandes  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal  
400g de Chalotas  
6 Peras  
El zumo de 2 Limones  
2 Vasos chatos de Sidra  
Hojas de romero fresco  
2 Doradas de 800g  
1kg (aprox. 1 dorada de 2kg)  
Rodajas de limón al gusto

## Preparación

Pelamos y cortamos las patatas en rodajas y las ponemos con aceite de oliva virgen extra y sal en una bandeja de horno forrada con papel vegetal. Horneamos durante 15 minutos a 180 °C. Añadimos las chalotas cortadas en juliana, las peras en rodajas finitas, la dorada, el zumo de limón, la sidra, un poquito más de aceite y sal, unas hojas de romero y la dorada, y horneamos otros 15-17 minutos dependiendo del horno y del tamaño del pescado. Servimos con más romero fresco y rodajas de limón.

## Notas

Cocinamos las patatas antes para que no queden duras. Utilizad peras maduras para que se cocinen bien y se acaben caramelizando con el jugo de limón y la sidra. Si no tenéis romero, podéis usar tomillo o perejil. También podéis sustituir la sidra por vino blanco. Un indicativo para saber si el pescado está listo es ver si el ojo se ha puesto blanco. Podemos dejar adelantada la guarnición y hornear el pescado en el momento de consumir.