

# Orada al forn amb confitura de taronja



Els peixos ens agrada cuinar-los amb el mínim de salses i “camuflants”, ja que per ells mateixos ténen molt bon gust. Tenia ganes de fer orada i com que encara em queda confitura de taronja de la mama, en comptes de posar-hi les rodanxes de llimona li he posat una cullerada de confitura.

**Per 2 persones**

**Temps:**

**Ingredients:**

- – 2 orades
- – Confitura de taronja
- – Sal i oli



**Elaboració:**

**PAS 1:** Quan compreu les orades si no us ho pregunten, digueu-los hi que us les preparin per fer al forn. Treuen la panxa i les escates i ja la prens “neta” cap a casa.

**PAS 2:** Mentres es calenta el forn les rento i les col.loco en una safata. Els hi faig un tall al mig i li afegeixo una cullerada de confitura de taronja. Una mica de sal i oli pel damunt i cap al forn.

**PAS 3:** Quan veig que estan rossetes del damunt i la moca cuïta, les trec. Ho faig a ull. Ja sé, si et passes queden seques, però no sé dir quan temps estan exactament, ho sento.

Van agafar el gust de la confitura. Li donava un lleuger contrast entre la confitura caramelitzada del damunt i el peix amb gust a mar a sota.



Bon Profit!