

Orada al forn



El peix quan és fresc no necessita gaires complicacions que ell sol en té prou. Potser direu, sí sí, però hi ha posat llimona. Només l'he posat per donar-li una punteta de gust que quasi bé ni es nota. I si, ja sé que la llimona es posa quan no és prou fresc així disimula. No és el cas.

Per 2 persones

Temps:

Ingredients:

- – 2 Daurades petites
- – Oli, sal i pebre
- – 1 llimona



Elaboració:

PAS 1: Traiem la panxa i les aletes a les daurades i escatem una mica.

PAS 2: Mentres es calenta el forn les posem a la safata i els hi fem 2 talls per la meitat, només les marquem. Li tirem una mica de sal, pebre.

PAS 3: Li posem les rodanxes de llimona al damunt i un raig d'oli.

PAS 4: Ja només cal posar-ho al forn i que es cogui. No us poso temps de cocció perquè ho faig a ull. De tant en tant miro amb la forquilla si la panxa està cuïta per dins. Un cop cuïta no cal esperar més. Si et passes de cocció queda el peix eixut i no val res. Més val que quedi tendre i melós, no?



Bon Profit!