

## DORADA "A LA SANTPOLENCA" PATATA, ALCACHOFA, PUERRO, CHERRYS

**Para 4 raciones: 1 dorada de 2 kilos aprox.**

### LA DORADA

Pedir en la pescadería que nos limpien y fileteen la dorada.

En casa, quedará pulir los filetes de restos de escamas, sangre y espinas, dividirla en 4 bellos cortes y reservar en la nevera.

*OPCIONAL: las puntas de los filetes y espinas, limpiar escrupulosamente, y reservar congelado para elaborar un caldo para unos fideos o un arroz de pescador.*

### EL LECHO VEGETAL PARA EL HORNEADO

4 patatas medianas (bufet o kenebec), peladas y laminadas a 1/2 cm.

8 corazones de alcachofas, laminados a 1/2 cm. de grosor

2 puerros a rodajas de ½ cm. de grosor

200 ml. de agua mineral (un vaso)

20 tomatitos cherry, cortados por la mitad.

20 olivas negras "Aragón"

Aceite de oliva virgen extra

100 ml. de Vermut blanco dulce (una copita)

Sal y pimienta blanca

## **ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN:**

**1---**En un taper de cocina, poned a marinar los filetes de pescado, salpimentados con prudencia, con los cherrys cortados, las olivas, el vermut, y un chorrito de aceite de oliva y mantenedlo a temperatura ambiente en la cocina mientras horneáis el lecho vegetal del plato.

**2---**En una bandeja de horno a la medida de las 4 raciones, poned en el fondo un buen chorrito de aceite, encima colocad los cortes de puerro, i salpimentad con prudencia, extended por encima las láminas de patata y encima de ellas, las láminas de alcachofa, salpimentad de nuevo con prudencia, aliñad de nuevo con aceite de oliva, añadid el agua mineral, tapad la bandeja con papel sulfurado o papel de plata, disponed del horno caliente a 160°, y dejar hornead la bandeja tapada, durante 25 minutos.

**3---**Retirad la bandeja del horno, retirad el papel de protección y colocad bellamente por encima, el pescado con la piel por encima, los cherrys y las olivas y repartid por encima los jugos de la marinada. De nuevo, y sin papel por

**DE CUINA ESTUDI - CARME RUSCALLEDA**

**Per a Majoristes d'Aliments Frescos de Mercabarna  
(ASSOCOME, AGEM, GMP i Sector Carn i Aviram)**

**NADAL 2019  NAVIDAD 2019**

encima, disponded del horno caliente a 200°, y hornead el conjunto solo 5 minutos. **Directamente, presentad la bandeja en la mesa, para disfrutar de los aromas y repartir las raciones.**