



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de youtube o en el siguiente link: <https://youtu.be/SLh8Oo5VCho>

Ingredientes

3 patatas pequeñas
3 filetes de dorada
3 ajos grandes
Vinagre de Jerez
Sal
Aceite



Pelamos y cortamos en panadera 3 patatas de buen tamaño y las freímos.



Ponemos sobre una bandeja de horno los tres filetes de dorada. Truco: si pones papel de plata en la bandeja de horno, luego es mucho más fácil limpiarla.



Agregamos las patatas fritas al pescado y echamos sal y aceite.



Al horno precalentado 10 minutos a 220 grados.



Para la salsa:
Cortamos 3 ajos grandes y freímos. Una vez hechos, apagamos el fuego y agregamos vinagre de Jerez. Removemos hasta que la salsa se espese y cambie levemente de color. Tapamos unos segundos. Si no quieres que el ajo repita, quita la raíz.



Una vez que el pescado esté listo, echamos la salsa por encima y emplatamos con unas cuantas patatas. ¡Y listo!

