



DORADAS DE OTOÑO

OCTUBRE

INGREDIENTES

(para 4 personas)

- 4 Doradas 400 grs.
- 2 Cebollas
- 4 Dientes de ajo y perejil
- 800 gr. de Setas de un solo tipo o variadas
- 400 grs. Calabaza
- 100 ml. de Jerez seco
- Sal, pimienta y aceite de oliva

Cortar las cebollas en juliana y cocerlas con un poco de aceite, sal y pimienta en una sartén hasta que se ablanden. Reservar.

Una vez limpias, cortar las setas en trozos de tamaño regular y rehogarlas en una sartén con aceite, sal y pimienta hasta que se reduzca el agua que vayan desprendiendo; unos 7 minutos bastarán. A continuación, añadir el ajo cortado en láminas y el perejil, y proseguir la cocción unos minutos más y reservar.

Cortar la calabaza en tiras de un dedo de grosor y, en agua hirviendo, cocerlas durante 3 minutos. Reservar.

Colocar la cebolla en una bandeja de horno, por encima la calabaza, repartir las setas y, cubriéndolas, los filetes de pescado previamente salados, con la piel por la parte superior; regarlo todo con el Jerez y un poco de aceite, y tenerlo en el horno caliente a 200° durante 7 minutos.