DORADA AL HORNO
INGREDIENTES

2 doradas
3 dientes de ajo
Hierbas aromáticas (perejil, romero, albahaca, tomillo, cebollino...)
2 Cdas de aceite de oliva
El zumo de ½ limón
Sal y Pimienta

PREPARACION

Lavamos y secamos bien las doradas, hacemos unos cortes diagonales en la piel, para que entre todo el aliño.
Esparcimos el zumo de limón por dentro y por fuera.
Salpimentamos y untamos las doradas con los ajos machacados y el aceite de oliva.
Hacemos una mezcla con todas las hierbas aromáticas y la colocamos sobre la dorada y dentro de ella. Dejamos macerar por 2 horas aprox.
Las envolvemos con papel de aluminio y colocamos en una bandeja.
Metemos en el horno precalentado a 200º por 30 min. Sacamos y abrimos el papel de aluminio y metemos nuevamente por 10 min para que dore y listo!!!