

DORADA EN PAPEL DE HORNO A LA PLANCHA

1 raciones

7 min

Fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Pescado blanco · Segundos platos

Ingredientes

- 200 g de dorada
- Hierbas aromáticas
- Pimentón dulce
- 5 g de aceite de oliva
- Pimentón dulce
- Sal

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Secar la dorada con papel de cocina y comprobar que esté limpia.
- 2** Colocar la dorada sobre una hoja de papel de horno.
- 3** Añadir sal al gusto.
- 4** Espolvorear pimentón dulce por ambos lados.
- 5** Incorporar las hierbas aromáticas.
- 6** Regar con aceite de oliva.
- 7** Cerrar el papel formando un paquete bien sellado.
- 8** Calentar una plancha a fuego medio.
- 9** Colocar el paquete sobre la plancha caliente.
- 10** Cocinar hasta que la dorada esté tierna y bien hecha por dentro.
- 11** Abrir el papel con cuidado y servir caliente.

Consejos

- Seca muy bien la dorada antes de condimentar: así el pimentón se adhiere mejor y el resultado queda más limpio.
- Sella el paquete con pliegues firmes (tipo “caramelo” en los extremos) para que el vapor no se escape y la dorada quede más jugosa.

- Mantén la plancha a fuego medio: si está demasiado fuerte, el papel puede oscurecerse rápido antes de que el interior se haga.
- Deja reposar 1 minuto el paquete fuera del fuego antes de abrir: el vapor termina de asentar la cocción y evitas que se rompa el pescado al servir.