

Lampuga al horno (Llampuga al forn)

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mavillum · Raciones / personas: 4
Personas · Autor: Varios

INGREDIENTES

0	
1 gr	Lampuga (Llampuga)
400 gr	Patata — cortadas finas
2 gr	Aceite oliva
gr	Salsa pescado(llampuga)

ELABORACIÓN

Limpiamos la llampuga i la cortamos a lo largo en dos. Eliminamos las espinas, la cabeza y la piel.Sazonamos y cortamos en porciones, las pasamos por harina y las freímos ligeramente. Freímos las patatas y las ponemos en una olla de barro y le, añadimos el pescado. Vertemos el caldo sobre las patatas y el pescado. Lo ponemos al horno 15 minutos. Antes de ponerle el huevo y después lo dejamos un par de minutos en el horno.