Chopa de la ría de Villaviciosa

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Cherinesrc

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

En mi pueblo tenemos un estuario preciosa, el de "La Ría de Villaviciosa". Aquí hay mucha afición a la pesca, la Lubina y la Chopa, entre otros, son productos sabrosísimos que conseguimos en ella.

Ingredientes para 2 personas :

- 2 chopas pequeñas
- 1 tomate grande
- Hiervas aromáticas al gusto
- ½ vaso de vino blanco
- El zumo de media lima
- Agua , ajo y sal

Preparación:

Paso 1

PREPARACCION: Cortar el tomate en rodajas y colocarlo en el fondo de una bandeja para horno. Poner las especias en un mortero con la sal y el ajo y machacarlo todo; espolvorear con esta mezcla las rodajas de tomate. Untar también las chopas con las especias por dentro y por fuera y colocarlas encima del tomate, añadir un chorro de aceite, medio vaso de vino blanco, medio vaso de agua y el zumo de media lima. Salpimentar y poner al horno durante 40 o 45 minutos a 220ºC.