



Viernes, 01 de  
Septiembre de 2006



Galego

| Principal

| Inicio

| Favoritos

| Recomendar

| Comentarios



Imprimir receta



Ver información nutricional

## Lubina al pimentón

**Temporada:** Todo el año

**Personas:** 2

### Ingredientes:

- 2 lubinas de ración
- 2 patatas
- 1 diente de ajo
- Pimentón dulce
- Pan rallado
- Pimienta
- Sal
- Caldo de pescado
- Perejil picado
- 1 Limón
- Vino blanco
- Aceite de oliva



© MAL

### Instrucciones:



Recetas

Productos típicos

Bebidas

Fiestas

gastronómicas

Camino de

Santiago

Restaurantes

Dietética

Enlaces

Tus recetas



www  
lareira.net

Para recibir todas las novedades que se produzcan en estas páginas pon tu dirección de correo electrónico en la casilla y haz click en el tomate. Tus datos serán utilizados exclusivamente para este fin y no serán cedidos a

terceros.



Se cortan las patatas en rodajas gruesas y se fríen. Se reservan. Se limpian las lubinas y se les hace un corte en el lomo, en el que se introduce una rodaja de limón. Se salpimentan los peces y se aliñan con el ajo y el perejil muy picados. Se colocan las lubinas en una fuente de horno junto a las patatas, y se cubren con una mezcla de pimentón dulce y pan rallado. Después se riegan con el vino blanco, el caldo de pescado y un chorrito de aceite y se hornean a 180° - 200° durante 20 minutos, dependiendo del tamaño de los peces.


Publicada en lareira.net el 25/12/2001




Viernes, 01 de  
Septiembre de 2006

 [Galego](#) | [Principal](#) | [Inicio](#) | [Favoritos](#) | [Recomendar](#) | [Comentarios](#)



 [Imprimir receta](#)

 [Ver información nutricional](#)

## Lubina al horno con patatas

**Temporada:** Todo el año

**Personas:** 2

### Ingredientes:

- 2 lubinas de ración
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 puerro
- 1 tomate
- 2 dientes de ajo
- Orégano
- Vino blanco
- Caldo de pescado
- Mantequilla
- 4 patatas
- 1 limón
- Aceite de oliva
- Sal



© MAL

### Instrucciones:

En una bandeja de horno colocamos las patatas cortadas en rodajas y sobre ellas las verduras picadas con un poco de orégano. Sazonamos y regamos con aceite antes de meter en el horno a 180°. Después de 10 minutos colocamos en la bandeja las lubinas, sazonadas, e incorporamos el vino blanco, el caldo de pescado, el zumo del limón y unos dados de mantequilla sobre el pescado. Tras 20 o 25 minutos debería estar listo.

[Recetas](#)  
[Productos típicos](#)  
[Bebidas](#)  
[Fiestas](#)  
[gastronómicas](#)  
[Camino de Santiago](#)  
[Restaurantes](#)  
[Dietética](#)  
[Enlaces](#)

[Tus recetas](#)



[www.lareira.net](http://www.lareira.net)

Para recibir todas las novedades que se produzcan en estas páginas pon tu dirección de correo electrónico en la casilla y haz click en el tomate. Tus datos serán utilizados exclusivamente para este fin y no serán cedidos a terceros.



Publicada en lareira.net el 25/12/2001

© lareira.net, 2001- 2006 | [Contacto](#)



Viernes, 01 de  
Septiembre de 2006



Galego

| Principal

| Inicio

| Favoritos

| Recomendar

| Comentarios



Imprimir receta



Ver información nutricional

## Dorada al horno

**Temporada:** Todo el año

**Personas:** 2

### Ingredientes:

- 2 doradas de ración
- 1 limón
- Vino blanco Ribeiro
- Aceite
- Pan rallado
- Mantequilla
- 1 cebolla pequeña
- Sal



© MMAL

### Instrucciones:

Una vez limpias las doradas de escamas y entrañas, se salan y se les hacen un par de cortes transversales a cada una, cortando la espina pero sin llegar a separar los trozos. Se cubre con aceite de oliva una fuente de horno y, puesta al fuego, se dora la cebolla cortada en juliana y se deja enfriar para poder preparar las doradas antes de meterlas al horno. Se colocan las doradas en la fuente rociándolas con 1 vaso de Ribeiro blanco y el zumo de medio limón. En cada uno de los cortes realizados previamente se introduce media rodaja de limón, se espolvorean con pan rallado y se colocan sobre ellas unos taquitos de mantequilla. Se hornean durante 45 minutos aproximadamente (dependiendo del tamaño) a 160°-180°.

Publicada en lareira.net el 25/12/2001



Recetas  
Productos típicos  
Bebidas  
Fiestas  
gastronómicas  
Camino de Santiago  
Restaurantes  
Dietética  
Enlaces

Tus recetas



www  
lareira.net

Para recibir todas las novedades que se produzcan en estas páginas pon tu dirección de correo electrónico en la casilla y haz click en el tomate. Tus datos serán utilizados exclusivamente para este fin y no serán cedidos a terceros.





Viernes, 01 de  
Septiembre de 2006



Galego

| Principal

| Inicio

| Favoritos

| Recomendar

| Comentarios



Imprimir receta

Ver información nutricional

## Lomos de dorada al horno con patatas panadera

**Temporada:** Todo el año

**Personas:** 2

### Ingredientes:

- 2 doradas de ración
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 2 cebollas
- 1 zanahoria
- 4 patatas
- Pimienta
- Sal
- Aceite
- Limón



© MAL

### Instrucciones:

Se limpian y filetean las doradas, y con las espaldas, las pieles y las cabezas se prepara un caldo de pescado añadiéndole una cebolla, una zanahoria y unos granos de pimienta. Mientras, se cortan las patatas en rodajas y se frien, dejándolas a medio hacer, y se colocan en una fuente de horno. Se cortan las verduras en juliana y se rehogan a fuego lento; cuando estén listas, se colocan sobre las patatas. Se cubren las patatas y las verduras con el caldo de pescado y sobre ellas se colocan los lomos de dorada sazonados y aliñados con aceite de oliva y zumo de limón. Se hornea durante 20 minutos a 200°.

Recetas  
Productos típicos  
Bebidas  
Fiestas  
gastronómicas  
Camino de  
Santiago  
Restaurantes  
Dietética  
Enlaces

Tus recetas



www  
lareira.net

Para recibir todas las novedades que se produzcan en estas páginas pon tu dirección de correo electrónico en la casilla y haz click en el tomate. Tus datos serán utilizados exclusivamente para este fin y no serán cedidos a

terceros.



Publicada en lareira.net el 25/12/2001

© lareira.net, 2001- 2006 | [Contacto](#)





Sábado, 02 de  
Septiembre de 2006



Galego

| [Principal](#)

| [Inicio](#)

| [Favoritos](#)

| [Recomendar](#)

| [Comentarios](#)



Imprimir receta



Ver información nutricional

## Macarrones gratinados

**Temporada:** Todo el año

**Personas:** 4

### Ingredientes:

- 400 grs. de macarrones
- 100 grs. de chorizo en rodajas
- 100 grs. de queso rallado
- 2 yemas de huevo
- 100 grs. de nata líquida



© OLAF

### Instrucciones:

Cocer los macarrones en abundante agua con sal. Cuando estén al dente, escurrir y poner en una fuente resistente al horno, untada con un poco de aceite o mantequilla para que no se peguen.

Incorporar las dos yemas de huevo batidas con la nata y mezclar bien con la pasta. Repartir sobre los macarrones el chorizo y el queso rallado y meter en el horno, previamente calentado a 180°-200°C durante unos minutos, hasta que se doren.

Publicada en lareira.net el 24/5/2003



[Recetas](#)  
[Productos típicos](#)  
[Bebidas](#)  
[Fiestas gastronómicas](#)  
[Camino de Santiago](#)  
[Restaurantes](#)  
[Dietética](#)  
[Enlaces](#)

[Tus recetas](#)



[www.lareira.net](http://www.lareira.net)

Para recibir todas las novedades que se produzcan en estas páginas pon tu dirección de correo electrónico en la casilla y haz click en el tomate. Tus datos serán utilizados exclusivamente para este fin y no serán cedidos a terceros.

