

Dorada con beicon

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 25 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Si quiere hacer que el plato sea más ligero, sustituya el bacon por jamón dulce y elija una mantequilla y nata que sean bajas en grasas.

Modo express

1. Pida al pescadero que abra las doradas por la parte inferior, sin llegar a cortar la piel del lomo superior (como un librito) y que les quite la cabeza.
2. Corte la cebolla y sofríala con la mantequilla en el menú Freír/Sofreír 10 minutos a 180º; a los 5 minutos, cancele el programa.
3. Rellene la dorada con el beicon y dispóngala en la cubeta, sobre la cebolla. Añada el agua y la nata y cierre la tapa.
4. Programe el menú Horno a 169º durante 10 minutos.