Dorada escalfada

Tiempo de preparación: 10 min.
Dificultad: Media

Ingredientes (2 personas)

- **Ingredientes**
  - Jugo de tomate 26.46oz 300 ml
  - Aceite c. s.
  - Aceitunas de Taggia c. s.
  - Albahaca c. s.
  - Alcaparras de Pantelaria c. s.
  - Dorada 1 de 700 g (o 350 g de filetes)
  - Lima 1
  - Sal c. s.

Para esta receta hemos usado:

Preparación

1. Cortar la dorada en filetes, adobarla con un poco aceite, sal, pimienta y albahaca y dejarla reposar unos 5 minutos.
2. Calentar el ***Pomì Jugo de tomate*** en el fuego con aceite de oliva, zumo de lima, sal, pimienta y 1 diente de ajo sin pelar, que deberá eliminarse en cuanto se dore.
3. Calentar un poco la sartén con un hilo de aceite y cocer delicadamente los filetes durante 3 minutos con la albahaca, un chorrito de lima y las aceitunas. Salar.
4. Trasladar los filetes al plato, completar con la salsa de tomate caliente, esparcir la cáscara de lima rayada y decorar con algunas alcaparras y hojitas de albahaca.