

Receta de Gallo al Horno con Verduras

16 Oct 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de pescado, se trata de **Gallo al Horno con Verduras**, es una receta sencilla de preparar y resulta muy rica para toda la familia.

Ingredientes

- Gallos (uno o dos según comensales)
- Berenjenas (una)
- Calabacín (uno pequeño)
- Judías verdes (sobre 300 grs)
- Zanahorias (una o dos en tiritas)
- Vino blanco (un vasito)
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Tomillo y Romero (una rama de cada)

Modo de Preparación

1. Limpiar los gallos quitando las escamas y las tripas y dejar en un plato
2. Lavar y cortar las diferentes verduras en trocitos y las zanahorias en tiritas y colocar en una fuente para horno
3. Añadir un poquito de vino blanco al pescado
4. Salpimentar el pescado y ponerlo sobre la capa de verduras
5. Añadir el vasito de vino blanco, el tomillo, el romero y un poquito de agua a la bandeja
6. Meter al horno a 180º durante unos quince minutos, hasta que las verduras y el pescado estén hechos
7. Añadir un toque de zumo de limón y un chorrito de aceite de oliva
8. Servir acompañado de las verduras y unas patatas fritas y....buen provecho!!!