

## Receta de Corvinas al Horno con Patatas y Verduras

10 Sep 2021



Hola a tod@s, hoy os dejo esta riquísima receta que en casa nos encanta comer, se trata de **Corvinas al Horno con Patatas y Verduras**, seguro que os gustará porque resulta un plato muy rico y sano para toda la familia y podéis prepararla en cualquier ocasión, seguro que quedaréis muy bien con vuest@ss invitad@s.

### Ingredientes

- Corvinas (tres o cuatro, según comensales)
- Patatas (tres o cuatro)
- Limones (uno o dos en rodajas)
- Pimientos Rojos (dos o tres)
- Pimientos verdes (tres o cuatro)
- Cebollas (dos grandes)
- Ajos y Perejil
- Sal (al gusto)
- Aceite de Oliva
- Vino blanco
- Caldo de pescado (o una pastilla de caldo disuelta en agua)

### Modo de Preparación

1. Limpiar bien las corvinas y dejarlas escurrir
2. Precalentar el horno a 220º
3. Pelar las cebollas y cortarlas en juliana, ponerlas en una sartén con aceite caliente y dejar a fuego bajo, hasta que se poche bien
4. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas como para tortilla pero más gorditas, freírlas, no demasiado, en la freidora o en sartén, reservar en una fuente
5. Cortar los pimientos en trocitos y freírlos también, reservarlos en otra fuente
6. En la bandeja de horno poner papel de aluminio y colocar las patatas estendidas, sobre ellas poner la cebolla pochadita y encima los pimientos
7. Machacar seis o siete ajos con un manojito de perejil y un poco de sal, añadir un buen chorro de aceite de oliva al mortero y remover bien
8. Poner una o dos rodajas de limón dentro de cada corvina y un poquito de sal, colocarlas encima de las patatas y pimientos
9. Untarlas con el majado de ajos y perejil
10. Echar un chorro de vino blanco por encima y un buen chorro de caldo de pescado

11. Meter al horno precalentado sobre 20 minutos, regarlas con un poco más de caldo si fuera necesario
12. Poner el grill unos minutos para que se dore la piel
13. Sacar y servir al momento y.....buen provecho!!!