



Filetes de Panga al Horno con Pimentón

Ingredientes para 4 personas: 4 filetes de panga, 4 patatas medianas, 1 diente de ajo, 1 cucharadita de pimentón dulce, 3 cucharadas de pan rallado, perejil, sal, aceite de oliva y vinagre de jerez.

Preparación: Pelamos las patatas en rodajas y las freímos, una vez fritas las colocamos en una bandeja de horno y encima colocamos los filetes de panga ya limpios. En un mortero machacamos el diente de ajo, sal, perejil. Después añadimos unas 5 cucharadas de aceite de oliva, el pimentón, el pan rallado y el vinagre de jerez, lo revolvemos todo y hacemos un majado con el que untaremos los filetes de panga. Metemos la bandeja en el horno a 180° unos 15 minutos.

Tiempo de preparación: 10 a 15 minutos

Autor de la receta: Juan Luis Colomo Bueno

Supermercado masymas 32 - Torredonjimeno