



Nuestras mejores  
recetas para disfrutar  
del pescado en casa.  
por  
**Sergio Fernández**

## GALLO SAN PEDRO CON SUS PATATITAS

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

4 filetes	GALLO SAN PEDRO
3 unidades	PATATA PANADERA
1 unidad	TOMATE
½ unidad	CEBOLLA
2 cucharadas	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Al gusto	ALBAHACA FRESCA
1 pizca	SAL FINA
½ diente	AJO
Al gusto	TOMILLO
1 pizca	PIMIENTA BLANCA MOLIDA



### RECETA

En una placa de horno poner las patatas, cebolla, tomate en dados, sal, pimienta, aceite y un poco de agua para el fondo de la placa. Mezclar bien los ingredientes y meter al horno previamente precalentado y hornear a 170º C durante 60 minutos aproximadamente.

Quando las patatas estén tiernas, poner el pescado salpimentado y precalentar el horno a 210º C, posteriormente hornear a 180º C durante 14 minutos.

Con ayuda de una batidora triturar la albahaca, el ajo, el aceite y la sal. Cubrir con esta mezcla por encima del pescado una vez fuera del horno.

Servir y disfrutar en familia.