

## CABRACHO AL HORNO

### INGREDIENTES:

Ingredientes para 4 personas

1 cabracho grande  
4 dientes de ajo  
3 patatas  
2 cebollas  
1 limón  
1 taza de aceite de oliva  
1 cucharadita de perejil  
Sal



### ELABORACIÓN

En primer lugar se prepara el lecho en el que se cocinará el pescado.

Se corta la cebolla en tiras y se extiende en una fuente de hornear

Se riega generosamente con aceite de oliva y se deja que se poche en el horno.

Una vez está blanda, se incorporan las patatas cortadas bien finas y se salan.

Cuando las patatas comiencen a dorarse, se cubren con agua y se continúa la cocción en el horno a 180 °C durante 10 minutos más.

Se limpia el cabracho, se le retiran bien las tripas y se abre de forma que queden los lomos unidos.

Se coloca sobre el lecho el cabracho y se deja en el horno hasta su total cocción.

Mientras, en una sartén con aceite, se doran los ajos con la media guindilla y se añade el perejil picado. Se rocía el cabracho con el zumo de limón y el refrito.

---