

## DORADA EN PIEL DE BACÓN



### INGREDIENTES PARA SEIS PERSONAS

- 2 Doradas de ración.
- 8 Lonchas de bacón ahumado.
- 1 Cebolla pequeña.
- 100 ml aceite de oliva.
- 50 gr de hongos deshidratados.
- 100 ml de vino de Oporto tinto.
- 1 litro de agua.
- 1 Cucharada de harina de maíz.
- Sal.



### PREPARACIÓN

Ponemos a hidratar los hongos en caso de ser deshidratados al menos 2 horas antes limpiamos los lomos de la dorada retirando completamente las espinas y reservándolas. A continuación envolvemos los lomos en dos lonchas de bacón, empezando a enrollar de la cabeza a la cola dejando el pliegue debajo. En una sartén o cazo rehogamos en el aceite la cebolla picada finamente, una vez pochada rehogamos los hongos ya hidratados y mojamos con el vino de Oporto. Dejamos reducir unos minutos y reservamos.

Las espinas las cubrimos con el agua, y las ponemos a cocer durante 15 minutos para obtener un fumet. Una vez terminado lo incorporamos al sofrito de cebolla y hongos que teníamos reservado y ponemos a cocer durante 15 minutos a fuego bajo, dejando reducir y ligar con la harina de maíz disuelta en agua fría previamente. Dando el espesor y textura deseada.

Las doradas las marcamos en una sartén bien caliente, primero por la parte del pliegue asegurándonos de que se queda bien cerrado, y damos la vuelta manteniendo 2 minutos por cada cara. Colocamos en una bandeja de horno y cocemos a 175°C durante 5 minutos. Al salir colocamos en plato trincherero salseando con el jugo de vino y hongos.