

Receta de Emperador con Verduras

12 Nov 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Emperador con Verduras**, y aunque no seáis muy amantes del pescado, siempre es bueno que forme parte de nuestra dieta y esta receta resulta exquisita para tod@s, os animo a prepararla en casa y seguro que os gustará.

Ingredientes

- Filetes de emperador (cuatro o más según comensales)
- Cebollas (una mediana)
- Pimiento rojo (uno)
- Pimiento verde (uno)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Tomate frito (dos cucharadas)
- Guindillas (una o dos)Opcional
- Perejil
- Aceite de oliva
- Patatas (dos o tres)

Modo de Preparación

1. Cortar las verduras en juliana
2. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, rehogar el ajo picado y la cebolla también picada, durante unos cinco minutos
3. Añadir los pimientos partidos en tiritas y rehogar otros cinco minutos
4. Echar las guindillas y el tomate frito y dejar unos minutos
5. Cortar los filetes de emperador en trozos a vuestro gusto y ponerles un poco de sal
6. Echar los trozos de pescado en la cacerola y rehogar vuelta y vuelta para que no se reseque
7. Tapar la cacerola y cocer unos tres o cuatro minutos, quitar las guindillas antes de servirlo
8. Pelar las patatas , trocear en cuadraditos y freír en abundante aceite
9. Servir el emperador acompañado de las patatas fritas o bien echarlas a la cacerola mezcladas con la salsa y....buen provecho!!!