

Receta de Bonito Con Salsa De Sidra

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta de pescado, es una de la formas más ricas de tomar el bonito, espero que guste a tod@s nuestros seguidor@s.

Ingredientes

- Bonito fresco (1kg)
- Sidra (una botella y media)
- Cebolla (una)
- Pimientos verdes (dos)
- Pimiento rojo (medio)
- Pimiento choricero (uno)
- Ajos (tres dientes)
- Caldo de pescado
- Tomate triturado
- Harina
- Patatas (dos)
- Laurel y perejil
- Pimentón y Sal
- Aceite de oliva
- Pimienta negra

Modo de Preparación

1. Pelar y cortar las patatas en rodajas gorditas, dorarlas en un poco de aceite y reservarlas
2. En la misma sartén, pochar a fuego lento la cebolla, los pimientos y los ajos, todo bien picadito
3. Cuando esté bien pochado, añadir una o dos cucharadas de harina y rehogar, después añadir un poco de tomate triturado, la carne del pimiento choricero, una hoja de laurel, un poquito de pimentón y las patatas, remover bien todo
4. Añadir la sidra y dejar que reduzca el alcohol, echar un poco de caldo de pescado o agua y dejar que reduzca unos quince minutos, se puede echar un poquito de azúcar para quitar la acidez del tomate
5. Salpimentar los trozos de bonito, pasarlos a la plancha vuelta y vuelta y añadirlo a la salsa preparada, mezclar y espolvorear con perejil picado
6. Retirar del fuego para que el bonito quede bien jugoso y... buen provecho!!!