

Receta de Pescado En Salsa Con Patatas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de pescado en salsa con patatas, espero que sea de vuestro agrado pues resulta un delicioso plato en comidas o cenas.

Ingredientes

- Rodajas de Merluza (cantidad según comensales)
- Cebolla (una grande)
- Pimiento rojo (uno grande)
- Tomates maduritos (dos o tres)
- Patatas (cuatro o cinco)
- Ajos y perejil
- Aceite de oliva
- Vino blanco
- Orégano, Tomillo, Comino
- Pimentón dulce y colorante

Modo de Preparación

1. En una cacerola con aceite de oliva caliente refreír la cebolla cortada en tiritas y el ajo picadito, a continuación echar el pimiento rojo y los tomates bien picaditos y remover hasta que quede bien pochadito
2. Aderezar con el perejil y un poquito de orégano
3. Cuando esté todo bien pochado , añadir las patatas cortadas en dados y darlas unas vueltas durante unos minutos a fuego mínimo
4. Echar las rodajas de merluza y cubrir con vino blanco y un poco de agua
5. Espolvorear un poco de orégano, tomillo, un poquito de comino, colorante amarillo, pimentón dulce y sal y dejar que se haga a fuego lento unos 25 minutos
6. Si fuera necesario añadir un poco de agua para que no se quede seco y rectificar la sal