

PESCADO CON TOMATE

Ingredientes:

- CABALLA CRUDA (SCOMBER SCOMBRUS) (150 gr.)
- TOMATE ENLATADO ENTERO (80 gr.)
- VINOS FINOS (JEREZ ,MANZANILLA, ETC) (10 gr.)
- HARINA DE CEBADA (5 gr.)
- CEBOLLAS FRITAS EN ACEITE (10 gr.)
- ACEITE DE GIRASOL (5 gr.)
- AJO CRUDO (0 gr.)
- TOMILLO SECO (0 gr.)



Preparación:

SE HORNEA EL PESCADO Y AL MISMO TIEMPO SE PREPARA UNA SALSAS DE TOMATE CON TOMATE CONCENTRADO, UN POCO DE VINO, UNA PIZCA DE HARINA, CABOLLA FRITA, ZANAHORIA, ACEITE DE OLIVA Y AJO, LAUREL, Y TOMILLO. UNA VEZ HORNEADO EL PESCADO, SE CUBRE CON LA SALSAS.

Datos de Interés:

Creado por:	t02gomag (guadapeal@hotmail.com)
Categoría:	Pescados y Mariscos
Tratamiento:	HORNEADO/ASADO
Intensidad:	MEDIO
Peso Total:	270 gr.
Comensales:	1
Tags:	PESCADO
Observaciones:	