

Cazuela de Lenguado marinera

Tipo de plato: Pescados y Mariscos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Pastelero

INGREDIENTES

0	
2	Lenguado — filetes
1	Tomate — rojo
1	Pimiento — verde
1 vaso/s	Vino blanco — pequeño
	Aceite oliva
	Sal
	Azafrán
1 hoja/s	Laurel
3 dientes	Ajos
1	Cebollas — grande
1	Pimiento morrón — cortado en trocitos
	Pimienta blanca — molida

ELABORACIÓN

Poner en una cazuela de barro aceite de oliva el cual una vez este caliente le añadimos la cebolla y los ajos el tomate y el pimiento muy finamente picados.

Una vez este refrito añadir el pescado debidamente salpimentado añadir los guisantes, el pimiento morrón, remover unos minutos y añadir el vino blanco y cubrir de agua. dejar cocer hasta que el calo reduzca

Momentos antes de retirar añadir unas gambas peladas si se desea