

Bonito asado con compota de tomate

Tipo de plato: Pescados y Mariscos | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0

75 ml Aceite oliva - virgen

75 gr Azúcar moreno

4 rodaja/s Bonito - fresco

1 lata/s Pimiento de piquillo

1 kg Tomate - maduros

25 ml Vinagre módena

ELABORACIÓN

Pelar, quitar las semillas y picar en cuadraditos los tomates y juntar con .los pimientos también a cuadraditos.

Poner el azúcar en sartén caliente y cuando empiece a hacer caramelo, añadir tomates y piquillos. Evaporar el agua de los tomates y poner el punto de sal...

Mezclar vinagra y aceite con 4 cdas. De la mezcla de tomates y piquillos.

Saltear el bonito, vuelta y vuelta.

Poner una cama de compota, encima el bonito y alrededor del plato un hilo de vinagreta.