

Cazuela de Lenguado marinera

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

INGREDIENTES

0

2 Lenguado - filetes

1 Tomate - rojo

1 Pimiento - verde

1 vaso/s Vino blanco - peqeño

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