

Receta de Cazón En Adobo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy lunes os dejo esta receta de pescado muy fácil de preparar y con un sabor exquisito, espero que os guste.

Ingredientes

- Cazón (medio kg. o uno según comensales)
- Ajos (cuatro dientes)
- Orégano (una cucharada)
- Comino molido (una cucharadita)
- Pimentón dulce (una cucharada)
- Sal
- Vinagre (un vasito)
- Harina
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Trocear el cazón a vuestro gusto
2. Poner en el mortero los dientes de ajo con cáscara, un poco de sal y todas las especias y machacar bien todo y añadir un chorrito de vinagre y mezclarlo bien todo
3. Echar todo el majado sobre el cazón, añadir el vasito de vinagre y un poquito de agua para que cubra el pescado, remover bien y dejar macerando toda la noche o al menos cuatro o cinco horas
4. Sacar el pescado del adobo y ponerlo a escurrir para que suelte el caldo
5. Pasarlo por harina y freír en aceite de oliva caliente y...buen provecho!!!