SUQUET DE PESCADO CON PATATAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: *Juan Neira Dura*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 KG de PESCADO DE ROCA
- 2 CEBOLLAS
- 4 DIENTE DE AJO
- 4 TOMATES
- 4 PATATAS
- 1 ACEITE DE OLIVA
- SAL PIMIENTA
- 1 LAUREL

Preparación:

Paso 1

PARA LA PICADA : 1 REBANADA DE PAN 1 GALLETA , PEREJIL PICADO 1 PUÑADO DE ALMENDRAS PELADAS 1 VASITO DE JEREZ

Paso 2

LIMPIA EL PESCADO, RESERVANDO LAS CABEZAS, Y LAVALO Y TRONCEALO, PELA 1 CEBOLLA Y 2 AJOS , CORTA LA PRIMERA EN CUARTOS, PONLOS EN UNA OLLA CON LAS CABEZAS DE PESCADO,

LAUREL,SAL, CUBRE CON AGUA Y CUECE 15 MINUTOS

Paso 3

TUESTA EL PAN, MAJALO EN EL MORTERO CON LOS DEMAS INGREDIENTES, SOLIDOS DE LA PICADA Y DESLIELA CON JEREZ PELA Y PICA LOS TOMATES Y LOS AJOS Y LA CEBOLLA RESTANTE REHOGA ESTA 10 MINUTOS EN UN FONDO DE ACEITE

Paso 4

AGREGA EL AJO Y SOFRIE 2 MINUTOS AÑADE EL TOMATE SALPIMIENTA Y REHOGA 15 MINUTOS PELA LAS PATATAS LAVALAS Y CORTALAS EN RODAJAS INCORPORALAS, CUBRE CON CALDO Y CUECE 15 MINUTOS AGREGA EL PESCADO Y LA PICADA, CUECE 10 MINUTOS SIRVELA