

## Adobo para pescado:



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

### Descripción:

### Ingredientes para 2 personas :

- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 rama de perejil • 1 hoja de laurel
- 1 rama de tomillo
- 1 litro de vino blanco
- 1/4 de vinagre blanco
- sal y aceite

### Preparación:

#### Paso 1

?Poner un poco de aceite en una cazuela y frie a fuego lento la cebolla picada en tiras finas, los ajos ligeramente aplastados y los demás ingredientes excepto el vino y el vinagre. ?Cuando la cebolla esté bien blanda y empiece a dorarse añade el vino y el vinagre en este caso para el pescado se sazona con sal y deja que hierva despacio 30 minutos.

#### Paso 2

?Cuando esté frío pon los pescados en este adobo en un recipiente que no sea metálico y déjalo en sitio fresco

de 6 a 12 horas ,dar como siempre alguna vuelta para que se impregne por todos los lugares con cuidado. ?Este adobo sirve para pescados al horno,braseado con un poco de liquido del adobo o incluso freirlo a este adobo en cocina se le llama "marinada".