VENTRESCA DE MARRAJO CON TOMATE FRITO

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

Creador: LaCocina DeSole



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Cuidado con el tiempo en olla exprés, pués la patata puede desmoronarse.

Descripción:

La ventresca, es la parte más exquisita del pescado por su proporción de grasa, que le aporta un sabor más intenso, fino y delicado que el resto. Su textura es gelatinosa y laminada siendo la parte más sabrosa y a su vez, la más cotizada. Merece la pena comprarla y realizar éste rico plato. Es muy sencillo de cocinar y cualquiera puede hacerlo. Así que, os lo pongo muy fácil, aquí tenéis.

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 kg de ventresca de marrajo
- un chorreón de Aceite de oliva
- al gusto de sal
- al gusto de Tomate frito casero

Preparación:

Paso 1

Preparación: Primero, limpiamos y cortamos el pescado en trozos, le echamos un poco de sal y reservamos. En una cacerola, con un chorrito de aceite, doramos los trozos de ventresca. Cuando estén, le agregamos el tomate frito y dejamos que se haga unos 5 minutos y listo para servir. Fácil, ¿no?