

# VENTRESCA DE MARRAJO CON TOMATE FRITO



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

**Creador:** LaCocina DeSole **Recetizador:** karmela



**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, pues 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?