

# ROLLO DE BONITO AL ESTILO ASTURIANO



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

**Creador:** Toque de Belén **Recetizador:** Puri Martinez



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Mi truco para hacerlo mas jugoso es añadirle miga de pan y leche en vez de pan rayado para mi queda muchísimo mejor

## Descripción:

A veces el bonito queda seco y de esta manera queda jugoso y lo pueden comer muy bien los niños y la gente mayor que tenga problemas de masticación esta muy bueno seguro que os encantara aunque no os guste el bonito. esta buenísimo

## Ingredientes para 6 personas :

- 500 gr, de lomos de bonito
- 100 gr de jamón serrano
- 2 huevos duros
- 1 cebolla bien picada y frita
- 1 puerro pequeño, picado y frito
- 1 diente de ajo, picado y frito
- 2 cucharas miga de pan
- -4 Cucharadas de leche desnatada
- 3 O 4 spimiento del piquillo
- perjol picado
- sal
- harina
- - Huevo para rebozar

## Preparación:

### Paso 1

**PREPARACIÓN:** Lo primero se limpia el pescado y se corta muy pequeño en la tabla, después se mete en un bol y se añade sal, perejil, la cebolla y el puerro, el ajo muy picado frito, el jamón muy picado los huevos y la miga de pan machacada se da vueltas hasta que forme una masa y con ayuda de un film se va haciendo un rollo se mete en la nevera una hora mas o menos Cuando haya pasado este tiempo se quita el papel film y con cuidado se reboza en harina y huevo y se fríe en aceite caliente cuando esta se meten otra vez en la nevera unas horas,

*mientras hacemos la salsa.*

## **Paso 2**

*Se hace la salsa para ello necesitamos. INGREDIENTES: 1 kilo mas o menos de tomates 2 cebollas 1 puerro aceite un poco de brandy PREPARACIÓN: Se pone aceite en una sartén y se pocha la cebolla y el puerro cortados cuando estén, añadimos el brandy como media copita, se deja reducir y añadimos los tomates se dejan hasta que este una salsa espesa se pasa por el pasapure y se deja en reposo. Se saca de la nevera el rollo de bonito y se corta en rodajas que se van poniendo en la cazuela con el tomate y se ponen unos minutos a cocer para que coja todo el sabor se pueden servir con unas patatas o con arroz de todas formas esta delicioso.*