

Adobo para pescado:



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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".