

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Miriam25



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 kg de cazón en trozos
- 2 dientes de ajo picados
- 1 hoja de laurel
- Unos granos de pimienta negra
- 60 ml de vinagre
- Orégano
- 80 ml de agua
- Sal
- Harina para rebozar
- Aceite de oliva para freír

**Preparación:**

## **Paso 1**

**Preparar el adobo en un recipiente mezclando el vinagre y el agua con los ajos, la pimienta, el laurel, el orégano y la sal. Trocear el cazón, ponerlo en un recipiente y verter la preparación anterior. Dejar en maceración durante 4 horas. Transcurrido ese tiempo, escurrir el pescado y secarlo. Rectificar de sal y rebozarlo en harina. Freírlo en una sartén con abundante aceite caliente. Ponerlo sobre papel de cocina para que escurra.**