Cazón adobado

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** AnnaCrish

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.