RODAJAS DE PESCADILLA AL VAPOR CON VINAGRETA DE ROMERO

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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** consuelo ruso m

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 600 GR RODAJAS de PESCADILLA
- 1 PATATA
- 1 LIMON
- SAL
- PARA LA VINAGRETA
- 50 ML de VINAGRE DE VINO BLANCO
- 1/2 LIMON de ZUMO LIMON
- 1 DIENTE de AJO
- 1 RAMITA de ROMERO
- ACEITE DE OLIVA
- PIMIENTA SAL

Preparación:

Paso 1

LAVA EL LIMON Y CORTALA EN RODAJAS PELA LA PATATA Y CORTALA EN DADOS PON UN CAZO CON AGUA SALADA Y CUECELAS HASTA QUE ESTEN TIERNA Y LAVA LA PESCADILLA

Paso 2

COLOCA LAS RODAJAS DE LIMON EN LA CESTILLA DE LA OLLA VAPOR COLOCA EL PESCADO ENCIMA SAZONA TAPA Y CUECEDURANTE 3 Y 4 MINUTOS

Paso 3

VIERTE EL VINAGRE EN UN CAZO Y LLEVA A EBULLICION LAVA EL ROMERO DESHOJALO CON LAS MANOS Y AÑADELO . AGREGA TAMBIEN EL AJO SAL Y PIMIENTA Y RETIRA DEL FUEGO, INCORPORA EL ZUMO Y 4 CUCHARADAS DE ACEITE Y REMUEVE, PRESENTA EL PESCADO CON RODAJAS DE LIMON