PALOMETA ADOBADA CON PIMIENTOS

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

Creador: Alegna

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Adobo: Medio litro de agua, 2 dientes de ajo, un vaso de vinagre de Jerez, una cucharadita de orégano, una cucharadita de cominos y sal.

Ingredientes para 4 personas :

- - Un kilo y medio de palometa
- - 8 pimientos de Piquillo
- - 4 dientes de ajo
- - 8 cucharadas de aceite de oliva
- - Un ramillete de perejil y sal

Preparación:

Paso 1

Machacar en un mortero el orégano, los cominos y los ajos pelados y enteros. Verter en un bol el vinagre y el agua, añadir la mezcla del mortero y una pizca de sal, remover hasta que se diluya. Cortar los filetes de palometa en trozos de unos 4 cms, ponerlos en una fuente con bastante fondo y verter por encima el adobo. Dejar macerar en el frigorífico 10 horas y darles vuelta de vez en cuando para que tomen bien el sabor del adobo.

Paso 2

Cortar los pimientos en tiritas finas y rehogarlos 10 minutos a fuego lento en una cazuela de barro con 4 cucharadas de aceite y 4 ajos pelados y en láminas. Sazonar. Sacar los trozos de palometa del adobo, escurrirlos bien y secarlos; poner a calentar en una sartén 4 cucharadas de aceite y freír la palometa a fuego medio 5 minutos por cada lado. Servir la palometa con los pimientos del Piquillo y una ramita de perejil limpio encima.