Lenguado a la sidra

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

Creador: Sonia Campos

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

El truco de esta receta:
puedes sustituir los tomates por una lata de triturado de 400g

Descripción:
otra manera de comer pescado para los que no somos muy aficionados!!

Ingredientes para 2 personas :

- 3 filetes de lenguado
- 2 patatas medianas
- 4 pimientos verdes medianos
- 4 tomates maduros
- media cebolla o una cebolla mediana
- una copa de vino blanco
- eneldo (opcional)
- aceite,sal.pimienta

Preparación:

Paso 1

cortar los filetes en 4 trozos,poner sal,eneldo y reservar,en una cazuela poner a pochar los pimientos picados y la cebolla cuando esten blanditos añadir los tomates picaditos y el vino cuando empiece a hervir añadir sal,pimienta y las patatas a ruedas gruesas,si tiene poco caldo añadir un poco de agua , tapar y dejar cocer hasta que las patatas esten casi listas ,añadir el pescado y dejar al fuego unos minutos y listo!!