

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:32
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/caz%c3%b3n-en-adobo.html>

Cazón en adobo

INGREDIENTES

1 kg de cazón limpio
4 dientes de ajo
Un vaso de vinagre blanco
Una cucharada de pimentón
Orégano y sal
Harina para freír
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Hacer un majado con el ajo, un puñado de sal, orégano y el pimentón.

Cortar el cazón a rodajas, ponerlas en una fuente y echarles el majado junto con el vinagre.

Dejar macerar unas ocho horas, dejando que se impregne bien el pescado.

Para freír el pescado, dejar escurrir muy bien las rodajas, enharinarlas y pasarlas por la sartén con bastante aceite de oliva muy caliente.

Al sacarlas, dejar escurrir el aceite y servir caliente.