

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

---

## Cazón en amarillo

### INGREDIENTES

750 grs. de cazón en trozos o rodajas  
1 cebolla  
1 rebanada de pan  
100 grs. de guisantes  
Medio vaso de vino blanco  
Azafrán  
Aceite de oliva  
Sal

### PREPARACIÓN

Hacer un refrito en una cazuela, con aceite y cebolla picada.

Cuando dore la cebolla se añaden los trozos de cazón limpios.

Agregar los guisantes, el azafrán y el vino blanco

Rehogar y dejar cocer unos quince minutos a fuego lento, comprobando la sal.

Se es necesario se le puede agregar un poco de agua o caldo de pescado, antes de cocer.