

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:36  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/chocos-guisados.html>

---

## Chocos guisados

### INGREDIENTES

- 1 Kg. de chocos
- 1 cebolla picada
- 1 cabeza de ajos
- 3 pimientos verdes
- 4 tomates maduros
- Laurel
- Sal
- 1 vaso de vino fino
- 1 sobre de azafrán
- 1/2 vaso de aceite de oliva

### PREPARACIÓN

Se pican los ajos, los pimientos, los tomates y la cebolla y se ponen en un perol con el aceite. Se sofríe todo junto con el laurel y se espolvorea de pimienta.

A continuación se añaden los chocos limpios y cortados a trozos, el vaso de vino y agua que los cubra, y se dejan durante veinte minutos.

Por último se le añade la sal y el azafrán y se deja hervir unos dos minutos.