

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 18:03
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/perol-marinero.html>

Perol marinero

INGREDIENTES

Rodaballo 300 gr.
Rape 500 gr.
Merluza 500 gr.
Mero 400 gr.
Patatas 6 de tamaño mediano
Ajos 6 dientes
Pimentón
Vinagre un chorrito

PREPARACIÓN

Se pelan las patatas y parten por la mitad, cocerlas en agua con sal. Cuando estén blandas se le añade el pescado cortado en trozos y se deja cocer, procurando que no se pase del punto de cocción. Una vez cocido se quita casi todo el agua.

Se calienta aceite y se echan los ajos mondados y enteros, se retiran cuando estén bien dorados y se añade el pimentón y un poco de vinagre, dejándolo hervir a fuego lento durante unos minutos. Pasados éstos, se vierte la salsa sobre las patatas y el pescado y se sirve caliente