

PESCADO A LA ASTURIANA

INGREDIENTES

50 g de aceite de oliva,
100 g de cebolla,
1 diente de ajo,
120 g de tomate triturado
1 cucharadita pimentón dulce,
1 pizca de pimentón picante,
50 g de vino blanco,
200 g de jugo de los mejillones,
1 cucharadita de perejil picado,
800 g de mero o rape
500 g de mejillones,
sal y pimienta blanca.

PREPARACIÓN:

Se corta el pescado en cuadrados de 3x3 aprox. o filetitos. Abrir los mejillones en su jugo y reservar el líquido,

En el aceite caliente añadir los ingredientes del sofrito salpimentados: cebolla, ajo, y el tomate colado en V4o5 unos segundos y cocinarlo 7 u 8 minutos a 100° y misma velocidad.

COLOCAR MARIPOSA y añadir pimentón, perejil y vino blanco, y el líquido de los mejillones, y volver a programar de nuevo 100° V1 5o 6 minutos hasta que todo lo del vaso vuelva a cocer. A continuación añadir la espina del pescado que luego tiramos pero da sabor, y los trozos de pescado. Volver a

programar V1 100° 3nada más. Si vierais que hace falta una chispa dejarlo con la maquina parada o añadir 1 minuto más.

Pero POR FAVOR, no paséis de tiempo. Servir el pescado con los mejillones alrededor y esparcir perejil

Antes de servirlo, cubra con la salsa rosa restante y adórnelo a su gusto