

Dorado al gourmet

Ingredientes

- 500 gr de Dorado
- 500 gr de morrón rojo
- 500 gr de morrón amarillo
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 4 papas
- 2 zanahorias
- 6 tomates
- 1 vaso de vino blanco
- 2 tazas de caldo de verdura
- Hierbas
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta a gusto



Tiempo de Preparación aproximadamente 35 min

Preparación.

1. Cortar los morrones y la cebolla en juliana.
2. Picar el ajo, pelar y procesar los tomates.
3. Luego pelar las papas y cortar en cubos chicos.
4. Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajas finas.
5. Calentar el aceite en una cacerola y agregar las zanahorias, la cebolla y los morrones.
6. Rehogar hasta que la cebolla se ponga transparente.
7. Añadir el ajo e incorporar el vino blanco y revolver.
8. Agregar los tomates.
9. Dejar reposar cinco minutos e incorporar el caldo con las papas y tapar la cacerola.
10. Colocar sal y pimienta a gusto.
11. Pasar el pescado por harina y salpimentar.
12. Luego dorar el pescado en una sartén con una pizca de aceite.
13. Cuando las papas estén prácticamente a punto, incorporar el pescado.
14. Por último servir en platos una vez finalizada la cocción.

A disfrutar!