

Pacú a la entrerriana

Ingredientes

- 1 Pacú de 1,5 kg
- 400 gr de arvejas frescas
- 1 cebolla
- 4 papas
- 1 vaso de vino blanco
- 2 cucharadas de tomates en conserva
- Harina
- Aceite
- Sal y pimienta



Tiempo de Preparación aproximadamente 40 min

Preparación.

1. Cortar las papas en rodajas y hervirlas con una pizca de sal.
2. Cortar la cebolla en finas plumas y freírlas en aceite.
3. Luego cuando comienzan a dorarse, retirar la cebolla y agregar en la sartén medio vaso de vino blanco, el tomate en conserva y las arvejas.
4. Cubrir el pescado, en ambos lados con harina, retirando el excedente de la misma.
5. Cuando la cocción de las arvejas esté por la mitad, agregar la sal, pimienta y añadir el pescado enharinado.
6. Cocinar el pescado girándolo cuidadosamente dos o tres veces y agregar el resto del vino.
7. Cuando las arvejas estén cocidas, retira del fuego.
8. Por último servir en platos con las papas hervidas.

A disfrutar!