



Cazón en vinagreta

Ingredientes

Cantidades para un aperitivo 4 personas
 1/2 kilo de cazón
 1 cebolla
 1 pimiento verde (también podemos poner un poco de pimiento rojo)
 1 tomate
 Aceite de oliva para aliñar y también para freír el cazón
 sal y pimienta negra molida
 vinagre (yo uso de manzana)
 un poquito de harina para freír el pescado

Paso a paso

Cortamos el pescado en trozos del tamaño de un bocado. Ponemos una sartén con un poco de aceite de oliva a calentar. Enharinamos los trozos de pescado sacudiendo bien el exceso de harina y los freímos sin amontonar en la sartén. Tienen que dorarse bien por ambos lados. Ponemos un poco de papel de cocina sobre una fuente y sacamos el pescado dejándolo escurrir sobre el papel para que absorba bien el exceso de aceite.

Mientras pelamos y picamos en trocitos pequeños, la cebolla, el pimiento y el tomate, y lo ponemos en un cuenco. Preparamos el aliño aparte, el aceite, la sal, la pimienta y el vinagre, siendo generosos con éste último. Batimos bien los ingredientes para emulsionar la vinagreta y lo añadimos a la verdura.

En la fuente que vayamos a servir el aperitivo, ponemos primero los trozos de cazón y por encima echamos las verduras con la vinagreta. Se puede tomar templado o frío.



ENTRE HUESOS DE CEREZA

más recetas entrehuesosdecereza.com