Bonito con Tomate



Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Caldo de pescado: 200 miliitros
Masa Philo: 4 hojas
Pimentón dulce: 1 cda
Sal y Pimienta: c/n
Tomate pera muy maduro: 1 Kilo
Bonito en rodajas gordas: 600 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Perejil: 1 Manojo
Pimiento verde italiano: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n
Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

- Pintar con aceite tiras de masa philo y espolvorear con las hierbas.
- Cocinar en horno a 180 ºC hasta *dorar* bien la masa.
- Retirar y reservar.
- En una sartén *dorar* el **bonito** por sus lados y retirar
- Reservar
- En la misma sartén, *dorar* el *ajo* en láminas y agregar la *cebolla* en *brunoise* y el *pimiento* de igual forma.
- Dejar que cocine unos minutos y añadir el **tomate** cubeteado sin piel ni semillas.
- Agregar el caldo, el manojo de *perejil* y el *pimentón*.
- Cocinar unos 40 minutos más.
- Terminar de cocinar el *bonito* durante un minuto en la salsa.
- Servir el *bonito* con el *tomate* y los crujientes de masa philo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bonito-con-tomate