

Bonito con Tomate



Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades

Caldo de pescado: 200 mililitros

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 Manojito

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 °C 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 manojito 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>