

Cazón en Adobo



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Harina: c/n

Perejil: c/n

Semolin: c/n

Cebolla: 1 unidad

Tomates: 2 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Vinagre: c/n

Adobo

Aceite suave: 200 mililitros

Cazón en trozos medianos: 600 Gramos

Dientes de ajo: 6 Unidades

Laurel: 1 Hoja

Pimienta en grano: 1 cda

Vinagre de jerez: 200 mililitros

Azucar: 1 cda

Cebolleta: 1/2 unidad

Comino molido: 1 Pizca

Pimentón dulce: 1 cda

Sal gorda: 1 cda

Orégano fresco: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Hacer un *acompañamiento* con el *tomate*, la *cebolla*, el *perejil* y *condimentar* con sal, pimienta, *vinagre* y *aceite*.
- Reservar.
- Cortar trozos de cazón del tamaño de un bocado.
- En un bol grande poner los ajos machacados, el *laurel*, el *pimentón*, el *orégano*, el *comino* y el resto de ingredientes.
- Mezclar y machacar un poco.
- Agregar el pescado y dejar que macere en la nevera durante una noche a ser posible.
- Una vez pasado este tiempo, escurrir y pasar por una mezcla de *harina* y *semolín*.
- Freír en aceite bien caliente.
- Servir con ensalada de *tomate* y *cebolla*.