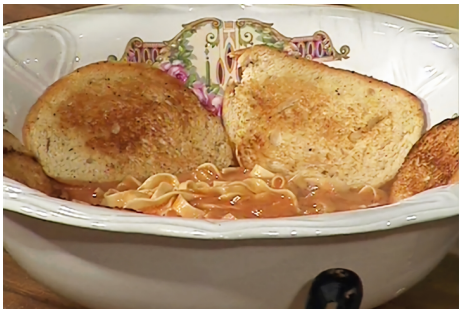
elGourmet

# Chupin de pescado



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Abadejo**: 500 g
**Aceite De Oliva**: 6 cdas.
**Papa**: 1 Unidad
**Ajo**: 2 Dientes
**Pez pollo**: 1 k
**Vino Tinto**: 2 cda.
**Salsa de tomate**: 300 g
**Merluza**: 500 g
**Cebolla**: 1 Unidad
**Extracto De Tomate**: 1 cda.
**Orégano**: 1 cda.
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Laurel**: 1 Hoja
**Morrón Rojo**: 1 Unidad
**Caldo de verduras**: 2 Tazas

### Varios

**Pan casero**:
**Fettuccine caseros**: 400 g

## Preparación de la Receta

- Pele la *papa* y la *cebolla* y corte en finas rodajas.
- Corte el *morrón* en rodajas.
- En una sartén con aceite de oliva caliente dore los ajos
- Luego agregue el morón, la *papa* y la *cebolla*
- Corte los pescados en trozos y añada a la sartén, condimente con las hojas de *laurel*, sal y pimienta y el vino
- Deje reducir a fuego medio durante 10 minutos y agregue el caldo, el extracto de *tomate* y la salsa
- Termina la cocción, procese y cuele.

## Armado

- En una *plancha* con aceite de oliva tueste las rodajas de pan.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine la pasta.
- Caliente el chupín de pescado en una sartén junto con la pasta.

## Presentación

- Sirva el chupin en una fuente y espolvoree con *orégano*.
- Acompañe con el pan tostado.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/chupin-de-pescado**