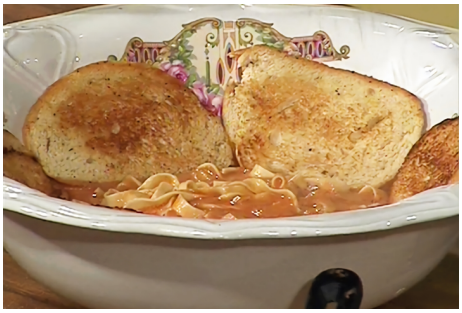
Chupin de pescado



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