

Pesce in Agliata (Pescado con salsa Agliata)



Ingredientes

Perejil: Cantidad necesaria

Peperoncino:

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Hierbas frescas:

Sémola: Cantidad necesaria

Aceite de Maíz para freír: Cantidad necesaria

Besugos: 4 Unidades

Tomates secos: 400 grs.

Ajo: 2 Cabezas

Sal y Pimienta: A gusto

Tomates en lata: 250 grs.

Vinagre de vino tinto: 1 Taza

Preparación de la Receta

Para el Pesce :

- Colocar en una sartén el aceite de la conserva de los tomates y calentar.
- Limpiar y picar bien chiquito abundante cantidad de dientes de *ajo*, luego agregar al aceite.
- Agregar a la sartén una buena cantidad de *peperoncino* picado y los tomates en conserva picados. (*Conserva de tomates, *hervir* agua y colocar los tomates secos dentro de la olla. Luego colocar dentro de un frasco con aceite de oliva, hierbas frescas, pimienta, consumir luego de un tiempo).
- Luego de unos minutos agregar tomates en lata triturados con la mano, dejar cocinar.
- Añadir *vinagre* de vino, salar y dejar cocinar a fuego suave durante 40 minutos.
- Filetear el pescado, dejar la piel, retirar las espinas y reservar.
- Pasar por *sémola* y freír en aceite caliente hasta que se cocine.
- Reservar sobre papel absorbente.
- Armar la fuente intercalando salsa y el pescado frito, terminar con *perejil* picado y llevar a heladera, comer frío.