

Ragú de pescado

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Ajo tierno: 1 Unidad

Chile fresco: 1 Unidad

Pan rustico: 1 Rodaja

Sal:

Zanahoria: 1 Unidad

Cebolla tierna: 1 Unidad

Cola de pescado: 1 Unidad

Perejil fresco: 1 Ramita

Salsa de tomate triturado: 1/2 Vaso

Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Colocamos una *cacerola* al fuego con un chorrito de aceite de oliva.
- Luego, pelamos y cortamos finamente la *cebolla* y la *zanahoria*
- Luego, cortamos también el *chile* y el *ajo* tierno en rodajas finas.
- Rehogamos todos estos ingredientes cortados en la *cacerola* revolviendo con una cuchara hasta que queden ligeramente cocidos.
- Mientras tanto, cortamos el pescado en tacos de 1 cm aproximadamente y los añadimos al sofrito de verduras
- Cocinamos hasta que el pescado esté listo
- Añadimos sal.
- Cortamos una *rebanada* de pan
- Reservamos.
- Luego, agregamos medio vaso de salsa de *tomate* triturado y un chorrito de aceite de oliva a la *cacerola* donde estamos cocinando el pescado
- Dejamos cocer durante 5 minutos mientras el *tomate* reduce.
- Picamos *perejil* y reservamos.
- Retiramos las verduras y el pescado de la *cacerola* y lo cubrimos con la *rebanada* de pan coronando con unas rodajas de *chile* fresco y un poco de *perejil*.
- Servimos.