

# Tajín de Pescado



## Ingredientes

**Limon:** 1 Unidad

**Pimienta:** A gusto

**Berenjena:** 1/2 Unidad

**Aceite de oliva virgen:** A gusto

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Calabacines:** 2 Unidad

**Comino:** 3 cdita.

**Papas:** 4-5 Unidades

**Sal:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Perejil fresco:** A gusto

**Filetes de merluza:** 2 Unidades

**Pimentón:** 1 cdita.

**Tomates grandes:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

**La preparación consiste en hacer capas de verduras sazonadas a gusto con sal y pimienta**

- Primero, cubrir el fondo del Tajín (recipiente de barro) con aceite y empezar con una capa inicial de patatas en rodajas.
- Continuar con la *cebolla* cortada en aros y cubrir con rodajas de tomates.
- Cubrir, a su vez, con una capa de *berenjena* y calabacines.
- Por último, poner el pescado en trozos sobre las verduras y *condimentar* a gusto con *comino*, *pimentón* y *perejil*, y verter un buen chorro de aceite.
- Tapar y colocar el Tajín a fuego máximo durante 25 minutos.
- Retirar la tapa y servir el guiso inmediatamente, acompañándolo con *limón*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tajin-de-pescado>