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