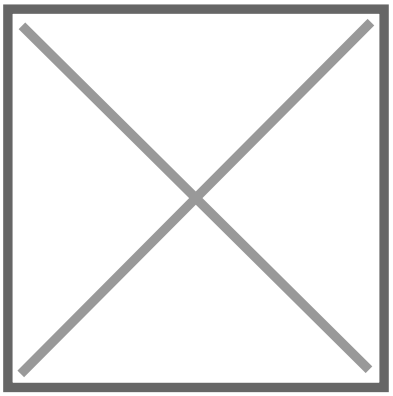


Palometa a la sidra

DescripciÃ³n

default watermark



Una de esas recetas super fÃ¡ciles y muy agradecida. La he tuneado un poco, la he dejado Â«a mi maneraÂ».

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 kg de palometa, limpia y en filetes.
- 1 cebolla mediana.

- 200 gr de guisantes cocidos.
- 250 ml de sidra, que no sea dulce.
- 50 ml agua.
- 2 cucharaditas de postre de carne de pimiento choricero.
- Aceite de oliva, sal, pimienta, perejil picado.

PreparaciÃ³n:

Los guisantes los podemos comprar cocidos, pero tambiÃ©n pueden ser frescos o congelados, que coceremos en una cazuela con un poco de agua y sal hasta que estÃ©n blandos. Escurrimos y reservamos.

Lavamos el pesado, salpimentamos y reservamos.

default watermark



Pelamos y cortamos la cebolla en dados, la ponemos a pochar en una cazuela con un chorro de aceite de oliva, hasta que se ablande.Vertemos la sidra, removemos que pierda un poco el alcohol y aÃ±adimos el agua (si vemos que es poca salsa aÃ±adimos un poco mÃ¡s de agua), cocinamos durante 8 minutos.

- 
default watermark

- 

Incorporamos el pimiento choricero, mezclamos bien y echamos la palometa.

- 
default watermark

- 

Agregamos los guisantes cocidos, dejamos cocer todo durante 5 minutos, rectificamos de sal, movemos la cazuela en vaivÃ©n, espolvoreamos con perejil picado Â¡y a disfrutar!



Consejo: Al ser un guiso, mejor si lo hacemos con antelaciÃ³n.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Pescados y mariscos
2. Recetas sin horno
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n
marzo 25, 2019
Autor
admin

default watermark