

Será por recetas



Bonito con pisto

Pescados

4 Personas

40 Minutos

Fácil

Enviada el 23/10/2012

Ingredientes

- ¾ de kg de bonito en rodajas de 1 cm
- 1 bote de 1 kg de tomate crudo triturado
- Aceite
- Cebolla
- Laurel
- Azúcar
- 1 pimiento verde grande
- Sal

Elaboración

Trocear en dados la cebolla y el pimiento. Poner al fuego una sartén grande, con 6 cucharadas de aceite. Sofreír en ella la cebolla y el pimiento.

Antes de que se doren demasiado, añadir las rodajas de bonito. Dejar las rodajas. Después verter por encima el tomate triturado, añadir una pizca de azúcar, 1 cucharadita de sal y laurel.

Tapar la sartén con una tapadera, bajar el fuego al mínimo y dejarlo cocer durante 10 minutos más.

Al pasar el bonito a la fuente, hacerlo con cuidado para que no se deshaga las rodajas.



Autor receta de Bonito con pisto

BlueTropical

50 Recetas publicadas

Valoración 4/5

Miembro desde 23/04/2012