



Ingredientes

- 1 kg. de cazón limpio
- 4 dientes de ajo
- 1 vaso de vinagre blanco
- 1 cucharada de pimentón
- Orégano y sal
- Harina para freír
- Aceite de oliva

Cazón en adobo (Bienmesabe)

Preparación

Hacer un majado con el ajo, un puñado de sal, orégano y el pimentón. Cortar el cazón a rodajas, ponerlas en una fuente y echarles el majado junto con el vinagre. Dejar macerar unas ocho horas, dejando que se impregne bien el cazón. Para freír el pescado, dejar escurrir muy bien las rodajas, enharinarlas y pasarlas por la sartén con bastante aceite de oliva muy caliente. Al sacarlas, dejar escurrir el aceite y servir caliente.



Receta: Popular de San Fernando