



# **GUISO DE PESCADO para combatir el frío.**

– Porciones: 4 – Tiempo: 90min. – Nivel: Medio – Dificultad: Medio

## **Ingredientes**

- 1/2 kg de merluza en dados
- 1/2 kg de papas
- » 1 pimiento verde
- » 1 pimiento rojo
- » 1 cebolla pequeña
- » 1 diente de ajo
- 1 tomate maduro
- 2 zanahorias
- » Caldo de pescado
- » 1/2 vaso vino blanco
- » 1 cucharadita de pimentón
- » Aceite de oliva
- » Perejil

## **Cómo prepararlo**

- » Picamos el pimiento verde, el pimiento rojo, la cebolla, el

ajo y el tomate en trocitos muy pequeños. Vertemos un poco de aceite de oliva en una cazuela y cuando empieza a estar caliente, añadimos la verdura y cocinamos a fuego medio.

»Cuando la cebolla esté transparente, añadimos las papas y las zanahorias cortadas en rodajas al sofrito.

»Agregamos una cucharadita de pimentón y removemos para evitar que se queme. Damos unas vueltas, agregamos el vino blanco y dejamos cocinar durante un par de minutos hasta que el alcohol se evapore.

»Cubrimos con caldo de pescado y dejamos cocinar a fuego medio-bajo durante 1 hora. De vez en cuando remover con cuidado el guiso para que la salsa vaya espesando. Tener especial cuidado de no romper las papas.

»Cuando falten 5 minutos para terminar la cocción, añadimos los dados de merluza y dejamos cocinar.