



GUISO DE PESCADO para combatir el frío.

– **Personas:** 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 empiece 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.