

SECONDI PIATTI

Coda di rospo al Pedro Ximénez

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 800 g di coda di rospo
- 1 cipolla
- 50 g di uvetta
- 1 dl di Pedro Ximénez
- sale
- 1 dl di fumetto di pesce
- 1 dl di brodo di cottura degli asparagi
- 1 dl di olio.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la coda di rospo in tranci. In una casseruola di coccio fate soffriggere nell'olio la cipolla tritata. Lasciatela rosolare poi aggiungete i tranci di pesce e l'uvetta. Quando il pesce sarà ben rosolato, bagnatelo con sherry, quindi salate e versate il fumetto di pesce e il brodo di asparagi. Lasciate cuocere per 15 minuti.