

Guiso de pescado y patata



Ingredientes (para 4 personas)

- Cuarto y medio de atún (o emperador o mero)
- 2 patatas medianas
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate rallado (no muy grande)
- piñones
- perejil
- 1 pellizco de pimienta en polvo
- pimiento colorado
- aceite
- sal

Cortar los ajos y ponerlos en el fondo de la cazuela.

Cortar las patatas a rodajas, poniéndolas en el fondo de la cazuela, cubriendo los ajos. Poner el pescado cortado a rodajas sobre las patatas, en trozos medianos.

Poner encima todo lo demás (pimienta, tomate, pimentón, perejil y piñones).

Regar por encima con aceite y añadir agua hasta que cubra bien y sobrepase un poco todos los ingredientes. Añadir la sal.

Ponerlo a fuego moderado media hora.