

## URTA A LA ROTEÑA



**(Las recetas del Julio)**

### **Ingredientes para cuatro personas:**

650 gramos de Urta (*En su defecto, cualquier pescado del estilo, como rosada...incluso lomo de bacalao*)

Un vaso pequeño de aceite de oliva

Un vaso de igual tamaño, de vino solera (*sino, cualquier oloroso seco*)

Una cebolla (*ni muuuuuy grande, ni pequeña jejeje*)

Un tomate (*también regular y si es pequeño, pues dos*)

Cuatro dientes de ajo

Un pimiento rojo, grande (*es lo que da más sabor*)

Un pimiento verde....(*dos, si son pequeños*)

### **Preparación:**

El ajo se trocea en trocitos pequeños, y es lo primero que se tira en el aceite.

cuando esté doradito (*cuidado no se queme*) se le añade la cebolla y los pimientos...un poco después, el

tomate, pues tiene menos cochura.

La cebolla, en trocitos pequeños, como si fuera para un refrito de arroz

El tomate, igual

Los pimientos, en tiras de mediano tamaño

Se sofríe todo en el aceite de oliva, y, se le añade el vino, cuando todo esté bien

pochado...unos cinco minutos con el vino, y se aparta.

Ahora, se fríen un par de patatas medianas cortadas en rodajas

gorditas... (no muy gordas eh!) Tener en cuenta, que tendrán que entrar en el horno, como lecho del pescado.

Ponemos el horno a calentar a 240 grados

Bien; ahora que lo tenemos todo preparado...y solo ahora... se ponen las

patatas en el fondo de un recipiente preferiblemente de cristal. El pescado -por

supuesto crudo- se coloca encima de las patatas. Se cubre todo con el refrito que hemos

preparado...y....¡¡ al horno con él !!!!

Bien, pues, solo hay que esperar de quince a veinte minutitos, para que se obre el milagro...

Y ahora, toooooooooo el mundo a la mesa.... regaremos la exquisita vianda, con un vinillo blanco muuuuuuuuyyyyyy friiiiiiiiiooooo si puede ser, semidulce.