



[cazón con papas](#)

[cazón con patatas](#)

### INGREDIENTES (4p):

- 1/2 kilo de **cazón** en rodajas
- 1 kilo de patatas (aproximadamente).
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cebolla (sirve congelada)
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita rasa (tipo café) de sal
- 3 cucharaditas rasas (tipo café) de colorante alimentario
- 1 vaso pequeño de aceite de oliva
- ▶ **antes de empezar**: Lavamos bien el cazón, picamos la cebolla en trozos medianos y cortamos las patatas en dados medianos.
- ◆ **variantes**: – puedes cuajar huevos en las patatas una vez una vez hecho el cazón.

### ELABORACION:

En un cazo grande, ponemos el aceite y la cebolla a fuego medio (5-6) de vitrocerámica para [sofreírla](#). Esto nos puede durar unos 8-10 minutos. Cuando la cebolla esté dorada, añadimos las patatas, el laurel, los dos ajos y 2 cucharadas de colorante. Añadimos el agua hasta cubrir las patatas y movemos para repartir bien el colorante. Dejamos cocer unos 30-35 minutos (o hasta que las patatas estén blandas). Recuerda que el tiempo de cocción puede variar por el tamaño de los trozos de patata y por el tipo de patatas, por ejemplo.

Una vez listas las patatas, añadimos las rodajas de cazón y esparcimos por encima la otra cucharada de colorante. Con mucho cuidado, damos la vuelta a las rodajas y dejamos en el fuego apenas 3-4 minutos. Esta receta de cazón en rodajas con patatas es muy popular en la provincia de Cádiz. Hemos respetado el nombre original de cazón con papas, aunque también se la conoce como cazón con papas o cazón en amarillo. Esta receta de cazón con papas o con patatas es básica en la alimentación de una gran parte de familias del sur de España.

Plato nutritivo, barato y muy fácil de preparar.

Difícil comer más sano.

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

[otras recetas de pescado](#)

[más recetas](#)

[recetas rápidas](#)

