



cazón en tomate

INGREDIENTES (4p):

- 1/2 kilo de **cazón** en rodajas o tiras
 - 800 gramos de tomate natural triturado
 - 1 pimiento para freír
 - 1/2 cebolla (sirve congelada)
 - 1 cucharadita rasa (tipo café) de sal
 - 1 cucharadita rasa (tipo café) de azúcar
 - aceite de oliva
- **Antes de empezar:** Lavamos bien el cazón, lo sazonamos a gusto y lo apartamos. Cortamos pequeñita la cebolla y cortamos el pimiento en tiras pequeñas, desechando el tallo y las pepitas.
- ◆ **variantes:** – puedes cuajar huevos en el tomate una vez una vez hecho el cazón.
– puedes añadir [patatas fritas](#) después de hacer el cazón.

ELABORACION:

Para preparar nuestra receta de cazón con tomate o cazón en tomate, lo primero que hacemos es preparar una sartén con un chorreoncito de aceite con la cebolla y las tiras de pimiento para hacer un [sofrito](#) con sal, vinagre y aceite de oliva. Cuando lo tengamos, agregamos el tomate, la sal y el azúcar y movemos bien. Esto nos dura unos 20 minutos a fuego medio.

A los quince minutos de haber puesto el tomate, preparamos el cazón en otra sartén con un poco de aceite. Se trata de rehogarlo unos 3-4 minutos, a fuego bajo-medio y moviéndolo para que se haga uniformemente. Tal y como lo tengamos listo, lo agregamos al tomate y en 5-10 minutos más tendremos nuestra receta de cazón con tomate preparada. Comprueba si está bien de sal y a comer.

Si no te lo comes todo, guardalo bien tapado en el frigorífico y al día siguiente, caliéntalo y le cuajas huevos. ¡Para mojar pan!.

Plato sencillo, nutritivo y de bajo coste.

Difícil comer más sano.

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

[otras recetas de pescados](#)

[más recetas](#)

[recetas rápidas](#)

