

Pescado Sudado

6 filetes de pescado
ponerle sal y pemento
1 cebolla grande
cortada de 1 dedo
grosor -
1 Tomate grande
2 dientes de ajo
calor - aji picado
en ~~trozos~~ territos -
1 cucharada de
culantro y perejil
mezclados.
1/2 cubito de pescado
un poco de vino
blanco y 1/2 taza de
agua -

Camp Caprice 7

Pachaz Urquyru

Preparación

Poner en una sartén
Todos los ingredientes }
Incluso el pescado (con
aceite) acomodando
las cebollas tomate y
ajo, abajo arriba el
pescado, poner el vino
blanco - y dejar que
sude por un ratito
luego que el tomate
empiece a rotar luego
ponerle 1 taza de agua
prova la sal y
expolvorear el perejil
con el culantro.

(Agregarle al jugo 1
cubito de pescado)
al bajar la sartén
ponerle unos gotos de
limón.