

Antes de vuestro viaje, y para ir haciendo boca, ¿ Qué tal un plato de...

### CALDEIRADA DE PESCADO ?



#### Ingredientes:

- 1 kg de Congrio o bacalao
- Sal y perejil
- Aceite de oliva
- 3 cebollas y 3 dientes de ajo
- 1 taza de vino blanco
- Pimienta molida
- 2 pimientos verdes (opcional)
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de jugo de limón

#### Preparación:

---

Limpiar y cortar la pieza de pescado en ocho porciones, sazonar con sal. Cubrir el fondo de una sartén con aceite de oliva y una capa de cebolla cortada en rodajas.

Disponer sobre las base el pescado en una sola capa.

Añadir el vino blanco, pimienta, pimiento cortado en rodajas, unas ramitas de perejil y los dientes de ajo picados. Sazonar con un poco de sal gorda.

En un bol, batir las yemas con el jugo de limón y verter uniformemente en el molde. Cubrir y dejar hervir.

Cocer moderadamente durante aproximadamente 30 minutos.

Servir con rebanadas de pan tostado y acompañado de tu vino blanco favorito.

#### Nuestra sugerencia:

Prueba esta deliciosa receta en el mesón CANTO DO PACO en la isla de Pico