

BONITO CON SALSA Y AROMA DE ENELDO

Maria Vaello

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

Bonito limpio y a filetes (que despues cortaras a dados) Tomates cherry eco Cebolla nueva Un ajo Eneldo A fuego lento pochar la cebolla

el ajo i los tomatitos. Despues de 1h aproximadamente sacar y triturar mezcla. Cocinar el bonito minimamente dandole un fuego final a la piel. Emplatat con la salsa i añadir eneldo seco por encima. B

TAGS

#bonito #eneldo #pescado



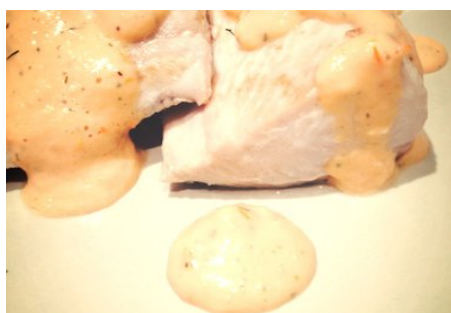
1



2



3



4

