



<https://www.mepillasquisando.com>



## CAZÓN EN SALSA



POR GENTILEZA DE MI CUÑADA CARMEN ZURERA - TÍPICA DE AGUILAR DE LA FRONTERA

### **INGREDIENTES:**

- 1 Kg. de Cazón.
- 1 Cebolla.
- 1 Pimiento.
- 2 Tomates maduros.
- 2 Dientes de Ajo.
- 1 Chorreón de Vinagre de Vino.
- ½ Cucharadita de Comino molido.
- Unas hebras de Azafrán.
- 1 Rebanada de Pan.
- Aceite, Agua y Sal.

### **ELABORACIÓN:**

Cortamos el cazón en dados y lo sofreímos. Reservamos. Hacemos un sofrito con la cebolla, el pimiento, el tomate y los ajos. Una vez sofrito añadimos el cazón y un poco de agua. A continuación le añadimos un chorreón de vinagre, los cominos molidos y el azafrán. Para espesar la salsa batimos un trozo de pan duro remojado, que añadimos a la salsa y mantenemos en el fuego hasta que el cazón este tierno. Probamos y rectificamos de sal si es necesario. Acompañamos con patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>