

BAGRE A LA CRIOLLA



Ingredientes

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| 1 Cebolla rallada | 1 Cucharadita de comino |
| 6 Lomos o filetes de bagre | 1 Pizca de pimienta |
| 1 Cubo de caldo de pescado | Sal al gusto |
| 6 Tomates cortados en rodajas | 4 Cucharadas de mantequilla |
| 4 Gajos de cebolla de verdeo picada | 6 Dientes de ajo |
| 4 Cebollas Cabezonas en rodajas | 4 Limones |

Preparación

El pescado debe dejarse marinando por lo menos una hora antes (si es más tiempo mejor, para que los sabores se mezclen) para marinarlo lo tienes que adobar con las cebollas, el ajo machacado, el zumo de los limones, sal, pimienta y el comino.

En una sartén derretir la mantequilla y sofreír en ella por 3 minutos la cebolla y el tomate en rodajas.

Agregar el cubo de caldo y una taza de agua, cuando esté caliente añadir el pescado marinado, tapar y deja cocinar durante 5 minutos.

Con mucho cuidado, voltear los filetes, esperar 5 minutos más y servir enseguida, acompañado si es posible con arroz blanco y casquitos de limón.