



Rodaballo en cazuela

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- *Rodaballo*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 4 Diente(s) de *Ajo*
- 1 Ud. de *Tomate*
- 4 Hoja(s) de *Albahaca fresca*
- *Aceite de oliva*
- 2 Cucharadita(s) de *Especies marroquíes*
- *Salsa de soja*
- 1/2 Vaso(s) de *Vino blanco*

Preparación

Paso 1 - Cortar las verduras

Cortaremos la cebolla y el ajo en juliana. El tomate lo cortaremos a dados y la albaca la picaremos para que quede bien pequeña.

Paso 2 - Cocción

En una cazuela añadimos todas las verduras, un chorrito de salsa de soja y las especias. Colocamos el pescado encima y lo rociamos todo con el vino blanco. Encendemos el fuego y en cuando empiece a hervir lo bajamos. Lo dejamos cocer 10 minutos bien tapado y listo.

Como podéis ver en un momento tenéis hecho un plato buenísimo, que aproveche.