

Receta Cepesca:

Auténtica receta de cazón en adobo:



A todos nos gusta ir a Cádiz y que nos pongan una buena ración de cazón adobado. Por eso, os dejamos una receta para que la cocina gaditana se cuele en vuestra casa. Le encantará a niños y adultos. Avisamos que la receta de hoy es mejor prepararla de un día para otro.

Ingredientes:

- 500 gr. de cazón limpio de espinas, sangre y pieles.
- 8 dientes de ajos
- Orégano
- Pimentón dulce
- 1 vaso de vinagre blanco
- agua
- cominos molidos
- sal gorda
- 2 hojas de laurel
- Harina para freír
- Colorante
- Aceite de oliva
- Sal
- 1 Limón
- Vino blanco (opcional)

Preparación:

En nuestra pescadería pedimos cazón que no tenga espinas, ni sangre ni pieles. Lo más limpiitos posibles.

Ponemos el cazón en un bol grande. Le echamos el laurel por encima, las podemos desmenuzar por encima.

Le damos un golpe a 6 dientes de ajo y con la piel y todo los echamos también en el cazón. Les echamos sal encima, bastante.

Cogemos los dos dientes de ajo restantes, los pelamos, los picamos con perejil y los machacamos. Lo metemos también en el bol.

Y echamos el pimentón dulce por encima. Que cubra. Añadimos un puñado de orégano y de los cominos. Cortamos el limón a la mitad, y exprimimos por encima su jugo.

Echamos un vaso de vinagre blanco y la misma cantidad de agua, o sea, un vaso. Removemos con cuidado todo. Probamos para que si está soso le añadamos más sal. Metemos el bol tapado con papel de aluminio en la nevera. Lo dejamos hasta el día siguiente, o un mínimo de 8 horas.

Al día siguiente, escurrimos con un colador el adobo. Quedará con motitas de orégano. Perfecto. Lo dejamos en papel absorbente, para que chupe el agüilla.

En un bol echamos harina de freír y pimentón. Y lo movemos bien. Añadimos un poco de colorante. Y movemos.

Metemos nuestro cazón, de uno en uno y los rebozamos bien, por todos los lados.

En una sartén con abundante aceite los freímos, sin que se apelmacen. Cuando estén doraditos los sacamos y los dejamos escurrir en papel absorbente.

Abrimos un limón a la mitad, y los ponemos en la misma bandeja, para que a quien le guste, les eche limoncito. Listos para comer.

Cepesca es la organización empresarial de ámbito nacional más representativa de la Unión Europea y agrupa a 38 asociaciones de armadores de buques de pesca tanto de bajura como de altura, con más de 750 empresas pesqueras, 861 buques, cerca de 10.000 tripulantes y un tonelaje de arqueo de 225.227 GTs. Entre sus objetivos, la Confederación persigue mejorar la competitividad de las empresas pesqueras, apostar por la formación de las tripulaciones y el relevo generacional, promover el desarrollo de una pesca responsable y sostenible y luchar contra la pesca ilegal. Para conocer más, visita www.cepesca.es