

Peixe a escabeche



Ingredientes

- 8 Unidade(s) de filés de peixe (cação, badejo, cherne, namorado ou pescada)
- 1 Unidade(s) de cebola grande em rodelas
- 2 Dente(s) de alho picado
- 2 Unidade(s) de folhas de louro
- 1 A gosto de salsa picada
- pimenta-do-reino em grãos a gosto
- sal a gosto
- 1 Xícara(s) de azeite
- 1 Xícara(s) de vinagre
- 1 Xícara(s) de água
- 4 Unidade(s) de batatas cortadas em rodelas finas
- 2 Unidade(s) de cenouras cortadas em tirinhas
- 1 Xícara(s) de molho de tomate diluído em 1/2 xícara de vinho branco seco
- 1 Unidade(s) de tomate em rodelas
- azeitonas verdes e pretas a gosto

Modo de Preparo

- Num tabuleiro misture o azeite, o vinagre, a água, o sal, a pimenta, o alho, a cebola, o louro e a salsa. Coloque os filés de peixe de molho neste tempero e deixe descansar por 01 hora.
- Num pirex untado com azeite, arrume as batatas e as cenouras cortadas, por cima coloque o peixe escorrido, as azeitonas, o molho de tomate com vinho, o tomate e por último o caldo onde o peixe ficou de molho. Leve ao forno quente por mais ou menos 30 minutos.