



Sancocho de pescado con Tornillos

Sancocho de pescado con Tornillos Doria

Ingredientes

- 1 paquete de Tornillos Doria por 500 gr
- 4 rodajas de pescado
- 1 cebolla blanca picada
- 2 zanahorias picadas
- Apio picado al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 plátanos verdes en rodajas gruesas
- 200 gr de papa sabanera en rodajas
- 1 yuca armenia troceada
- Cilantro picado al gusto
- Tomillo fresco al gusto
- Laurel fresco al gusto
- Comino al gusto
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Ajo picado al gusto

Preparación

1. Adobamos el pescado con sal, pimienta, ajo, aceite vegetal y comino, reservamos.
2. En una olla con abundante agua añadimos la zanahoria, la cebolla, el apio, el laurel, el tomillo y la mazorca.
3. Cocinamos durante 20 minutos y agregamos el plátano, la yuca y la papa.
4. Dejamos cocinar durante 20 minutos más, rectificamos sal.
5. Agregamos el pescado, los Tornillos Doria y cocinamos durante 12 minutos más.
6. Servimos en platos soperos, decoramos con cilantro picado y si queremos podemos acompañar con gajos de limón para exprimir al gusto.

Acompañamiento:

Gajos de limón.