

## PALOMETA CON TOMATE



### INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

- 1 Palometa de entre 1 y 1,5 kg, limpia, sin cabeza y cortada en rodajas.
- 1 Cebolla grande.
- 1 Diente de ajo.
- 1 Lata grande (1 kg) de tomate triturado.
- Aceite de oliva.
- 1 Vasito de vino blanco.
- Harina.
- Sal.
- 1 Cucharada de azúcar.
- Perejil picado.



### PREPARACIÓN

En una cazuela de fondo ancho, rehogar en aceite una cebolla cortada en juliana (en tiras) y un diente de ajo.

Cuando la cebolla quede transparente (pochada) añadir el tomate natural triturado, el vaso de vino blanco, la sal y el azúcar para quitar la acidez del tomate.

Hervir unos 15 minutos y pasar por el pasapurés y por el colador para que quede una salsa de tomate fina.

Rebozar las rodajas de palometa en harina, sacudir el exceso de rebozo y freír en aceite, dorándolas un poco.

Una vez frito, poner la palometa en la salsa y dar un hervor, hasta que la espina central se separe de la carne.

Servir y espolvorear con perejil picado.