

# Cazón en adobo

Publicada por:

[imprimir](#)

- 0'
- 0'
- 4



Comentario nutricional

El cazón es un pescado que pertenece a la familia del tiburón y destaca en vitaminas A y C.

## Modo express

1. Compre el cazón sin piel y córtelo en dados de unos 4 centímetros.
2. Prepare un adobo con el pimentón, el orégano, el comino y sal.
3. Disponga el cazón y el adobo en una bandeja; bañe con el vinagre. Cubra con agua y deje reposar toda la noche en la nevera.
4. Al día siguiente, escurra bien y pase el cazón por harina.
5. Vierta abundante aceite en la cubeta y, cuando esté caliente, fría el cazón por tandas con el menú Freír/Sofreír 20 minutos a 180º.