



INGREDIENTES:

- 1 kilo aproximadamente de pescado frito al gusto
- 50 gramos de aceite de oliva
- 6 dientes de ajo
- 3 hojas de laurel
- 2 cebollas grandes
- 2 zanahorias grandes a rodajas
- 1 pastilla de caldo de pescado
- ½ cucharada de pimentón dulce
- 1 cucharada de harina
- 400 ml de agua y 400 ml de vinagre

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso el aceite y las cebollas en 4 trozos cada una y **trocear 3 segundos a velocidad 4** y después **programar 7 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.**
2. Añadir las rodajas de zanahoria y los ajos y **programar 10 minutos a la misma temperatura y velocidad**
3. Añadir el pimentón, la pastilla de caldo el laurel y la harina y **programar 2 minutos a temperatura 100 grados, giro a la izquierda, velocidad cuchara**
4. Finalmente añadir el agua y el vinagre y **programar 25 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**
5. Rociar el pescado frito con este escabeche. Guardar de un día para otro en la nevera.

6. **NOTA:** Se pueden añadir otras verduras y es ideal para cenas de verano. Tiene una duración de una semana o más en el frigorífico.