

## Chupín de pescado

### Ingredientes

- 1 kg trozos de pescado
- Aceite
- 3 dientes de ajo picados
- 2 cebollas grandes
- 1 puré de tomate
- 50 g perejil
- 50 g de orégano
- Hojas de laurel
- 1 taza de vino blanco
- Sal y pimienta a gusto



[www.cocinate.net](http://www.cocinate.net)

Tiempo de preparación: aproximadamente 60 min

### Preparación

1. Colocar en una olla a fuego lento el aceite, las cebollas, el puré de tomate, el vino blanco.
2. Dejar que se evapore el vino blanco y luego colocar el perejil, las hojas de laurel, el orégano.
3. Luego reducir el fuego, salpimentar a gusto.
4. Agregar en la olla los trozos de pescado y dejar cocinar a fuego moderado.
5. Por último colocar en platos y servir

*A disfrutar!*