

ESACBECHE DE PEIXE

INGREDIENTES

1 kg de peixe tipo cedesinho limpo sem cabeça e barbatanas

3 tomates grande maduros cortado em rodela

3 cebolas cortadas em rodela

1 pimentão vermelho cortado em cubos

1 colher de sopa de sal

1 colher de café de açúcar

1 copo tipo americano de óleo ou azeite

1 copo de vinagre branco

1/2 copo de água

1/2 colher de sopa de pimenta-do-reino

2 colheres de sopa de alho bem picadinho

Pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque um fio de óleo, uma camada de cebola, uma de peixes, uma de tomate um pouco do pimentão, e assim até acabar com os ingredientes, lembrado que a última camada deve ser de tomate.

Em um recipiente misture o sal, o açúcar, o alho, as pimentas, o óleo, o vinagre, a água, misture bem e jogue por cima.

Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo médio por 60 minutos após pegar pressão. Dependendo da potência do seu fogão, abra a panela e olhe se os espinhos da coluna do peixe estão bem moles, se não tiver colocar mais tempo para cozinhar, após ver que está bem macia a coluna do peixe, tampe a panela e deixe pegar pressão por mais 2 minutos.

Desligue o fogo e deixe a panela fechada por duas horas.

Em média gasta 4 horas para ficar pronto nesses fogões caseiros, com panela de pressão simples, 2 de cozimento e 2 com a panela tampada.

Colocar em recipiente e guardar na geladeira para usar em torradas ou até mesmo com arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51187-esacbeche-de-peixe.html>