

Tajine de caro

Ingredientes:

- Caros
- Aceite de oliva
- Tomate maduro
- Patatas
- Limón
- Ras el-Hanout
- Cilantro
- sal

Elaboración:

- limpiar los pescados de escamas y tripas.
- cortarles la cabeza y reservarlos.
- Poner en una cazuela de barro, un poco de aceite de oliva, una capa de patatas cortadas finas, otra capa de tomate en rodajas y una última capa de rodajas de limón.
- Añadir un poco de sal, espolvorear con un poco de ras el-Hanout y cubrir con agua.
- Cocer tapado a fuego suave o bien al horno hasta que las patatas queden tiernas.
- Poner los pescados encima y cocer unos minutos más al horno.
- Por último añadir un poco de aceite de oliva por encima y cilantro picado.

Bon profit