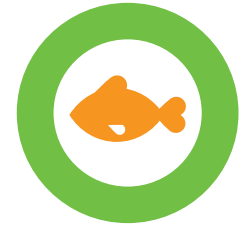


# // Guiso de legumbres y pescado

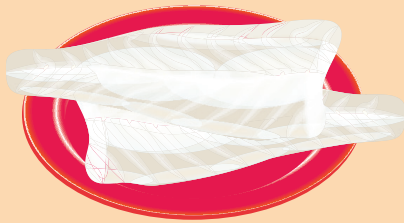


Para 50 porciones

Recetas de Madame Papín



## INGREDIENTES



8 kilos de pescado  
en filete o cortado en rectángulos



1 ½ kilo  
de cebolla



3 kilos de  
lentejas



1 paquete  
de puerro



1 kilo de  
zanahorias



Caldo (cantidad necesaria)



1 ½ kilo  
de tomate

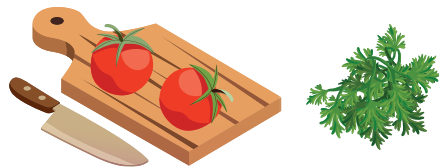


## PREPARACIÓN



### Para el pescado:

Cocinarlo en rectángulos, vuelta y vuelta o en rollos en una salsita ligera de tomate. Recuerden utilizar poca cantidad de aceite.



### Para el guiso:

¡Ustedes pueden y saben preparar el mejor guiso del mundo!

Solamente les sugiero las cantidades y que usemos poco aceite y sal al cocinar. Cuando esté listo, agregamos una linda porción de pescado y un chaparrón de perejil fresco.

¡Panza llena, corazón casi contento!



Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
**Argentina**