os paso la receta de la CUAJADERA DE PESCADO

a Fina le sale riquísima y se puede hacer con multitud de pescados

Ingredientes:
pescado del que tengamos, ami me gusta con caballa o con corvina
2 patatas grandes peladas y partidas a rodajas
2 tomates en rodajas con piel
2 cebollas a rodajas
2 hojas grandes de laurel partido en trozos
pimienta en grano un puñado
1 medida de vino blanco bueno
sal
aceite
1 limón gordo partido en rodajitas finas
modo de hacer

Se puede hacer en una fuente de horno. Primero se coloca una primera capa de cebollas a rodajas con un poco de aceite y de sal, encima una capa de patatas no muy gruesas. Un chorrito de aceite igual que antes y un `poco de sal, se añaden los granos de pimienta y se colocan encima los trozos de pescado al que se añade un chorrito de aceite y una pizca de sal. El laurel se corta en trozos y se coloca por encima del pescado.
La siguiente capa es otra vez de patatas, igual aceite, sal y pimienta en grano.
Por encima de esta se ponen las rodajas de tomate y más hojas de laurel. Y al final de todo encima el limón partido en rodajas finitas y con piel. Un trozo de pescado y por encima de todo el vino blanco. Se mueve bien el recipiente para que todos los ingredientes se mezclen.

Se pone en el horno aproximadamente una hora, pero hay que estar pendiente del punto de la patata. Tiene que estar casi seco, pero meloso.

Hay muchas variaciones de este guiso y yo solo lo he tomado en Almería.

En otras regiones hay caldereta o marmitas de pescado y guisos con los mismos ingrediente más o menos. Lo que me resulta más original es que lleva vino, pimienta y laurel y que se cocina en el horno