



Merluza a la gallega

Ingredientes para 4 personas: 1,5 kg de merluza fresca, 2 cebollas, 8 patatas, 7 dientes de ajo, 1 cucharadita de pimentón de la vera, 2 hojas de laurel, sal gorda (al gusto) y 150 ml de aceite de oliva virgen.

Preparación: Lavamos y limpiamos bien el pescado y lo cortamos en rodajas. Salamos las rodajas una hora antes de su cocción y las lavamos antes de echarlas a la cazuela. Partimos las cebollas en 4 partes y los ajos en láminas. Ponemos a cocer agua en abundancia con el laurel, las patatas peladas, las cebollas y sal gorda, se deja cocer hasta que las patatas estén tiernas sin que se rompan. Echamos las rodajas de merluza en la cazuela y las dejamos cocer unos 5-8 minutos, pasado este tiempo se para la cocción con medio vaso de agua fría y se retira del fuego durante 5 minutos. Mientras la merluza está en reposo, preparamos la ajada, ponemos aceite de oliva virgen en una sartén y doramos los ajos laminados y le agregamos el pimentón dulce. Una vez el pescado esté listo lo escurriremos bien, colocamos en una fuente y añadimos la ajada por encima.

Tiempo de preparación: 50 minutos

Autora de la receta: Francisca Montes Carpio

Supermercado masymas 66 - Villa del Río