



<https://www.mepillasquisando.com>



## MERLUZA CON PATATAS



ESTA RECETA LA HACIA MI MADRE Y ME LA HA RECORDADO "PALOMA EN SU COCINA"

### INGREDIENTES:

- 6 Lomos de merluza.
- 5 Patatas medianas.
- 100 gr. de Gambas.
- 2 L. de Caldo de Pescado.
- 2 Puerros, solo lo verde.
- 1 Cebolla.
- 1 Tomate.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Hoja de Laurel.
- 1 Cucharada de Harina.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Pelamos unas patatas y las cortamos en láminas. Ponemos un poco de aceite en una olla y mareamos las patatas, una vez que cambien de color, apagamos el fuego y reservamos. En otra olla más profunda, rehogamos lo verde de los puerros, la cebolla, el tomate, el pimiento, el Laurel, las raspas y la cabeza de la merluza y raspas de otros pescados que tengamos congelados. Cubrimos de agua, salamos y ponemos a hervir al menos 1 hora. Colamos y reservamos el caldo. (También podemos hacerlo con caldo comprado). En una cazuela ponemos un poquito de aceite y la harina, tostamos un poco para quitar el sabor de harina. Poco a poco vamos echando el caldo hasta que nos quede una bechamel muy clarita. Añadimos las patatas y a los 10 minutos agregamos la merluza y las gambas ya peladas y cocinamos 5 minutos más. Salpimentamos y servimos caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>