



<https://www.mepillasquisando.com>



1148 - MERLUZA CON AJOS FRITOS Y PATATAS



FOTO POR GENTILEZA DE MI HIJA LELILLAS

INGREDIENTES:

- 4 Lomos de merluza.
- 4 Patatas medianas.
- 2 L. de Caldo de Pescado.
- 2 Puerros, solo lo verde.
- 1 Cebolla.
- 1 Tomate.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Pelamos unas patatas y las cortamos en láminas más bien gruesas. 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, 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 doramos los ajos laminados. Añadimos las patatas y a los 10 minutos agregamos la merluza y cocinamos 5 minutos más. Salpimentamos y servimos caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>