



Caldeirada de merluza

Caldeirada de merluza

[Mas recetas Pescados en http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php](http://www.recetasypostres.net/pescados/2.php)

Ingredientes:

1kg. y 200gr. de merluza, 1kg. y medio de patatas, 3 tomates, 2 cebollas, 6 dientes de ajo, 1dl. de vinagre, 1 cucharada de pimentón dulce, 2dl. de aceite y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se corta la merluza en rodajas y se sazona.
- 2) Se pelan y se cortan las patatas y se cocen en una olla con poca agua.
- 3) Antes de que termine la cocción de las patatas se añade el pescado a la olla, se deja cocer, se escurre y se reserva el caldo.
- 4) Se pelan los ajos y se cortan en láminas, se cortan los tomates en trozos y se pelan las cebollas y se cortan en aros.
- 5) Calentar aceite y hacer un sofrito con las cebollas, los ajos y los tomates.
- 6) Se retira el sofrito de la sartén y, en la misma, se fríe el pimentón y se añade el vinagre, parte del caldo de la cocción de la merluza, las patatas y el pescado.
- 7) Cocer, a fuego lento, 10 minutos, retirar del fuego y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pescados/caldeirada-de-merluza-186.php>