



Merluza con patatas

Merluza con patatas

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

Ingredientes:

4 rodajas de merluza de 200gr. cada una, 700gr. de patatas, 1 cebolla, 50gr. de guisantes, 4 dientes de ajo, 1 manojo de perejil, 1 cucharadita de pimentón dulce, aceite y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Pelar las patatas y cortarlas en rodajas.
- 2) Se pone una cazuela con agua al fuego y se añaden las patatas, un diente de ajo, la cebolla, perejil y sal.
- 3) Añadir la merluza y los guisantes a media cocción.
- 4) Se calienta aceite en una sartén y se frien los 3 ajos restantes. Cuando estén dorados, agregar el pimentón.
- 5) Retirar la sartén del fuego.
- 6) Se escurren las patatas y la merluza y se disponen en una fuente.
- 7) Cubrir con la salsa y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/pescados/merluza-con-patatas-161.php>