

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:38
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cocochas-de-merluza-a-la-cosquera.html>

Cocochas de merluza a la cosquera

INGREDIENTES

1 kg. de cocochas de merluza
1/8 l. de aceite
Sal
Perejil
4 dientes de ajo
1 dl. de fondo de pescado

PREPARACIÓN

Salar y enharinar las cocochas, pasarlas por huevo batido y freír en abundante aceite caliente pero sin hacerlas.

Después de limpias y secadas con un paño, se ponen las cocochas en una cazuela.

En una cazuela de barro se pone aproximadamente la mitad del aceite y se fríen cuatro dientes de ajo, procurando que se hagan lentamente. Cuando estén bien fritos, se sacan y se ponen en la grasa las cocochas.

Se añade la sal correspondiente, perejil y un cacillo de fondo. Se ponen al fuego y se remueve bien la cazuela.

Se baja el fuego y se deja cocer unos minutos.

Se aparta la cazuela del fuego y se deja reposar unos 10 minutos para que se terminen de hacer las cocochas y se temple el aceite. Ahora se menea la cazuela para que liguen las cocochas.

Se vuelven a calentar un poco y se sirven inmediatamente.