

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

Cocochas de merluza a la donostiarra

INGREDIENTES

1 kl. de cocochas de merluza.
18 almejas.
12 cucharadas de aceite.
3 cucharadas rasas de harina.
6 dientes de ajo.
Unas ramas de perejil.
Guindilla y pimienta.

PREPARACIÓN

En una cazuela de barro donde quepan holgadamente las cocochas se ponen 12 cucharadas de aceite, al fuego.

Cuando está caliente, se agregan los ajos bien picaditos y una vez dorados, las cocochas y almejas revolviendo bien con un tenedor, durante 2 minutos. Luego se va agregando el agua (12 cucharadas), poco apoco, mientras se mueve la cazuela.

A continuación, se coge la cazuela con las dos manos protegidas por sendos trapos y se mueve, en el aire, en sentido de rotación, durante dos minutos para que las cocochas suelten su gelatina.

Vuelve a colocarse la cazuela al fuego (caso de que se vean una poco secas, agréguesele más agua) y se tapa hasta que se cumplan 15 minutos de cocción.

Se sacan las almejas de la cazuela y se separa la carne que se vuelve a añadir a la cazuela.

Antes de servir, se colocan por encima unas ramitas de perejil y un pellizco de pimienta. También puede agregársele guindilla.

NOTA:

Puede presentarse este plato con chirlas en la misma forma.

Recibe el nombre de kokotxa la mandíbula inferior de la cabeza de la merluza, así como recibe el mismo nombre la del bacalao.