

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:38
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cocochas-de-merluza-al-pil-pil-con-pimientos-de-piquillo.html>

Cocochas de merluza al pil pil con pimientos de piquillo

INGREDIENTES

32 kokotxas de merluza
Dos pimientos del piquillo
Aceite de oliva de 0,4° de acidez
Un diente de ajo y sal

PREPARACIÓN

Limpiar las cocochas de espinas y pellejos. Lavar, secar y sazonar.

Poner una cazuela de barro a fuego lento con cinco cucharadas de aceite y el ajo finamente picado; dejar hasta que se ablande. Extraer los ajos y dejar templar. Agregar las cocochas, con la parte oscura hacia abajo.

Mover en círculo fuera del fuego hasta que ligue. Sucedido, se acerca la cazuela a fuego lento y se tendrá un ratito sin que llegue a hervir. Retirar y apartar el pescado de la salsa. Ésta irá a un vaso de batidora, junto con los dos pimientos del piquillo. Triturar concienzudamente.

Mantendremos las cocochas al calor.

Juntar salsa y cocochas y disponer al gusto en los platos