

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:54  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/merluza-a-la-andaluza.html>

---

## Merluza a la andaluza

### INGREDIENTES

800 gramos de merluza en rodajas  
1 cebolla  
1 diente de ajo  
1 rodaja de pan  
Azafrán  
Harina  
1/4 litro de aceite  
Sal  
Agua

### PREPARACIÓN

Se lava la merluza y se seca con un paño.

Se pone el aceite a calentar en una sartén y cuando está en su punto se fríe la rodaja de pan. Cuando está dorada se reserva en el mortero.

Se fríe el ajo entero y pelado y se pone con el pan. Se les añade una pizca de azafrán. Se machaca todo muy bien y se reserva.

Se pasan por harina las rodajas de merluza y se fríen sin que lleguen a dorarse.

Se cuele un poco de aceite en otra sartén y en ella se fríe la cebolla muy picada, cuando empieza a dorarse se retira.

En una cacerola de barro resistente al fuego se pone la cebolla con su poquito de aceite colocando encima el pescado.

Se añade lo del mortero que se ha desleído con un vaso de agua y se deja cocer 8 minutos.