

## MERLUZA A LA GALLEGA

### **Ingredientes:**

de 800 grs. a 1 kilo de merluza (filetes o rodajas)

70 grs. de aceite

2 ajos grandes

patatas

1 cebolla mediana

1 cucharada de pimentón

sal

### **Preparación:**

Ponemos el aceite a calentar 5 minutos a temperatura Varoma y velocidad 1. Cortamos los ajos en láminas para que se fríen, 3 minutos a velocidad 1, 100 grados. Una vez fritos los ajos, paramos el Thermomix y añadimos el pimentón, mezclando bien a velocidad 1 (sin calor).

Añadimos al sofrito 400 gr. de agua, la cebolla troceada, una hoja de laurel y sal. Programamos 30 minutos en Varoma a velocidad 2.

Mientras, podemos ir cortando las patatas en rodajas y las colocamos en el Varoma que pondremos sobre el Thermomix cuando empiece a salir vapor.

A falta de 7 minutos aproximadamente (y dependiendo del espesor de la merluza), destaparemos con cuidado el Varoma e introduciremos la bandeja con la merluza, tapando y dejándolo hasta que termine el tiempo.

Ponemos las patatas en una fuente, con la merluza encima y rociaremos con la salsa