

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:54  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/merluza-asada-al-perejil-con-un-toque-ex%c3%b3tico.html>

---

## Merluza asada al perejil con un toque exótico

### INGREDIENTES

- una cola de merluza de 750 gramos
- dos patatas
- sal
- nuez moscada
- perejil picado
- 3 dientes de ajo
- zumo de un limón
- 2 cucharadas de pan rallado
- aceite de oliva

### PREPARACIÓN

Untar con aceite una fuente de horno y colocar en ella dos patatas cortadas en rodajas y sazonadas con una pizca de sal y otra de nuez moscada. Dejar que se cuezan en el horno a temperatura moderada durante unos diez minutos.

Sacar la fuente del horno y colocar encima de las patatas la cola de merluza abierta y sin espinas.

Rociar con un poco de aceite y el zumo de un limón. Salpimentar.

Machacar en un mortero 3 dientes de ajo y perejil picado, añadir 2 cucharadas de pan rallado y mezclar hasta que se forme una pasta que se espolvorea sobre la merluza.

Regar con otro chorro de aceite y meter al horno a temperatura media durante algo más de media hora. Si ve que se queda seco puede añadirle un cacito de agua hirviendo con media pastilla de caldo de pescado.

Servir recién sacado del horno.