

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:55
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/merluza-asada-sobre-lecho-de-patatas.html>

Merluza asada sobre lecho de patatas

INGREDIENTES

- 4 rodajas de merluza
- 2 patatas medianas
- 3/4 de vaso de aceite de oliva
- el zumo de un limón
- 1 cucharada de perejil picado
- 2 dientes de ajo picados
- sal

PREPARACIÓN

Lavar las rodajas de merluza (si son congeladas hay que descongelarlas según los consejos del fabricante), secar con papel de cocina y reservar.

Pelar las patatas, lavar y cortar en rodajas finas. Freír en el aceite sin que se doren. Sacar de la sartén y escurrir sobre papel de cocina.

Colocar las patatas en el fondo de una fuente para horno y encima las rodajas de merluza. No se salan hasta que salgan del horno.

Retirar casi todo el aceite de la sartén de freír las patatas y freír el ajo picado hasta que comience a dorarse. Retirar la sartén del fuego y añadir el perejil picado. Remover y echar por encima del pescado y las patatas.

Meter la fuente al horno precalentado durante unos 15 minutos, hasta que la merluza se ponga blanca.

Antes de llevar la fuente a la mesa se riega con el zumo de limón y se espolvorea con un poco de sal.