

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:54  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/merluza-con-ajo-y-pimenton.html>

---

## Merluza con ajo y pimentón

### INGREDIENTES

- 4 rodajas de merluza fresca o congelada
- 1/2 cebolla mediana
- 400 g de patatas
- 100 g de guisantes congelados
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1/2 vasito de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo
- Perejil
- Sal

### PREPARACIÓN

Colocar en una olla grande con agua las patatas peladas y cortadas en rodajas junto con la cebolla cortada en tira, un diente de ajo, el perejil y un poco de sal. Dejar que se vayan cociendo a fuego medio.

Cuando estén a medio cocer agregamos las rodajas de merluza y dos minutos después los guisantes. En total deberá estar todo de 10 a 15 minutos en el fuego. Depende del grosor de las rodajas de pescado.

Calentar aparte un poco de aceite en una sartén. Freír los dientes restantes de ajo y cuando estén bien fritos se espolvorean con el pimentón. Retirar la sartén del fuego.

Ecurrir el caldo de la merluza y de las patatas y colocarlo en una fuente. Echar el refrito del ajo y pimentón por encima de la merluza y las patatas y llevar a la mesa de inmediato.