

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:56  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/merluza-con-patatas.html>

---

## Merluza con patatas

### INGREDIENTES

1 merluza de 2 Kg.  
500 gr. de patatas  
2 cebollas  
1 diente de ajo  
10 almendras tostadas  
Tomillo y Laurel  
Pimienta en grano  
Azafrán  
Clavo y Nuez Moscada  
Aceite y Sal

### PREPARACIÓN

Hacer un caldo con la cabeza y la cola de la merluza, añadiéndole además la cebolla cortada en lonchas, el tomillo y el laurel dejándolo cocer todo junto durante una hora. Quitar las espinas de la merluza y cortarla en filetes.

Preparar un majado con el ajo, 2 hebras de azafrán, las almendras, una pizca de clavo, la pimienta en grano y la nuez moscada. Cuando esté todo bien machacado, añadir un poco de caldo.

Cuando le falten 15 minutos al caldo para terminar de cocer, añadirle las patatas, cortadas en rodajas. En una cazuela aparte, añadir los filetes de merluza, un poco de caldo, el suficiente para que cubra el pescado.

También las patatas ya cocidas, el majado y sazonar.

Poner la cazuela al fuego y dejar cocer todo junto por espacio de. 10 minutos. Servir bien caliente en la misma cazuela.